

POIREAUX MIJOTÉS À LA CRÈME ET AU BLEU

Pour 4 personnes / 15 min de préparation / 40 min de cuisson

Ingrédients

600 g de poireaux
(pas trop gros)
2 échalotes
30 cl de crème fraîche
20 cl de bouillon
1 cuil. à soupe rase
de Maïzena
100 g de fromage bleu
4 cuil. à soupe
de parmesan râpé
4 belles pincées
d'emmental râpé
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Matériel
Écumoire

1. Lavez les poireaux sous l'eau courante, ne prenez que les blancs puis coupez-les en tronçons de 3 ou 4 cm. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Faites cuire les poireaux coupés dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 min, puis égouttez-les. Épluchez puis hachez les échalotes. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le bouillon et la Maïzena.
3. Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile. Faites dorer les poireaux et les échalotes pendant 10 min avec du sel et du poivre. Ajoutez le mélange crème-bouillon-Maïzena. Portez à ébullition quelques instants. Salez et poivrez. Sortez du feu, puis ajoutez les fromages.
4. Couvrez et enfournez pour 25 à 30 min de cuisson. Servez les poireaux bien chauds dans leur cocotte de cuisson.

VARIANTE

Si vous n'avez pas de four, faites cuire cette cocotte de poireaux directement sur le gaz, à feu très doux, pendant au moins 30 min.