

Gratin poireaux pommes de terre cookeo



Gratin poireaux pommes de terre cookeo

390 CALORIES 8 PP 9 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de poireaux coupés en rondelles

600 g de pommes de terre coupées en morceaux

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

400 ml d'eau d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

140 g de gruyère râpé

Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Épluchez les pommes de terre, et passez les sous l'eau et coupez les en morceaux .

Lavez vos poireaux et coupez les en rondelles

Déposez dans la cuve les morceaux de poireaux et de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 3 minutes

Quand la cuisson est terminée égouttez le contenu de la cuve, replacez dans la cuve les morceaux de poireaux et de pommes de terre .

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde et mélangez

Dans un plat qui va au four déposez l'ensemble de la préparation.

[Saupoudrez de gruyère](#)

AU FOUR

Faites cuire l'ensemble de la préparation pendant 5 minutes à 180 degré

Passer en mode grill et laisser cuire entre 5 et 10 minutes

[Servez chaud](#)

