

Gratin poireaux Boursin recette cookeo



Ingédients pour 4 personnes

1Kg g de poireaux coupés en rondelles

1 cuillère à soupe de moutarde

150 ml d'eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe de Boursin

1 cube de bouillon de bœuf

100 g de gruyère râpé

Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles

Mode dorer

Déposez les rondelles de poireaux dans la cuve

Versez le bouillon composé de 150 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 7 minutes

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve. Redéposez les poireaux dans la cuve , ajoutez les cuillères de Boursin et mélangez.

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

Saupoudrez de gruyère

Passer en mode grill et faites dorer le gruyère .Servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com