

Poireaux au lard

Pour 4 personnes.

2 kg de poireaux, 300 g de lard fumé, 100 g de gruyère râpé, sel, poivre, 25 g de beurre.

Nettoyer soigneusement les poireaux et les faire cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, couper le lard en petits morceaux que l'on fera revenir à la poêle, sans matière grasse.

Bien égoutter les poireaux en les pressant un peu pour éliminer leur excédent d'eau. En ranger la moitié dans un plat à gratin beurré, saupoudrer de fromage, parsemer de lardons; recouvrir du reste de poireaux, de lard et de fromage.

Eparpiller des noisettes de beurre et faire gratiner à four vif, 15 à 20 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.