

Gratin de poireaux caramélisés

Ingrédients :

- 6 poireaux
- 100 gr de beurre
- 50 gr de sucre
- 120 gr de farine
- 5 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à soupe de vinaigre



Les Étapes :

- *Dans une casserole, faites bouillir 5 cl d'eau avec la crème.*
- *Retirez du feu et versez la farine.*
- *Assaisonnez de sel, poivre et curry.*
- *Formez une boule avec la pâte obtenue et réservez.*
- *Nettoyez et découpez les poireaux.*
- *Dans une casserole, diluez le sucre avec le beurre et une cuillère à soupe d'eau. Ajoutez le vinaigre.*
- *Fouettez soigneusement.*
- *Versez le caramel ainsi obtenu dans un plat allant au four. Préchauffez votre four à thermostat 6.*
- *Placez les poireaux dessus. Etalez la pâte et déposez-la au-dessus des poireaux.*
- *Enfournez pour environ 45 minutes de cuisson.*

Source <http://www.certifirme.com/recette/recette-gratin-de-poireaux-caramelises-1153.html>

