

Gratin de poireaux au chorizo



Pour 4 à 6 personnes :

500 g de blanc de poireaux

$\frac{1}{2}$ à 1 chorizo doux (selon le goût)

2 CS d'huile d'olive

1 CS bombée de maïzena

Thym + 1 gousse d'ail

30 cl de crème liquide

150 g de fromage râpé

Poivre et sel

- Éplucher la gousse d'ail et la hacher après avoir ôter le germe.
- Laver les blancs de poireaux et les couper en tronçons de 2 cm, environ.
- Verser l'huile dans une cocotte et une fois chaude, ajouter le poireau, le thym et l'ail haché. Faire dorer l'ensemble, 5 minutes, en remuant et ajouter 20 cl d'eau.
- Faire cuire les poireaux, à feu assez vif, en remuant régulièrement, pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que l'eau soit presque totalement évaporée.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger la crème liquide avec la maïzena et y ajouter le chorizo épluché et coupé en petits dés.
- Mettre les poireaux dans un plat à gratin et verser ensuite le mélange crème-maïzena-chorizo par dessus. Remuer très brièvement et enfourner pour 20 minutes environ.
- Baisser ensuite la température à 150°C et poursuivre la cuisson pendant 25 minutes. *Si le dessus prend trop de couleur, ne pas hésiter à couvrir le plat avec une feuille de papier alu, pour éviter que ça brûle.*
- Déguster tel quel ou en accompagnement d'une viande blanche ou d'une tranche de jambon.

