

### **GRATIN CRUMBLE POIREAUX-POMMES DE TERRE ET NOIX**



**Facile**

**Préparation: 15 à 20 mn**

**Cuisson: 40 mn (5 + 10 + 25)**

**Pour 6 personnes:**

5 blancs de poireaux émincés

300 g de pommes de terre

170 g de fromage (Pecorino + Parmesan)

70 g de cerneaux de noix

Sel et poivre

Huile d'olive

Un peu de beurre pour le moule

Préchauffer le four à 180°.

Laver et tailler les poireaux en rondelles assez fines, réserver.

Ciseler les échalotes et les faire fondre à feu assez doux pendant 5 minutes, ajouter les poireaux, saler et poivre, couvrir et laisser cuire doucement à l'étouffée pendant 10 mn. Réserver.

Laver les pommes de terre les éplucher et les couper en rondelles, les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.

Mixer les cerneaux de noix et les mélanger aux 2 fromages râpés. Réserver.

Beurrer un moule à charnière de préférence (24 cm), déposer la moitié des rondelles de pommes de terre, saupoudrer avec un tiers du mélange fromages-noix et recouvrir avec la moitié des poireaux.

Poser une deuxième couche de fromage, remettre des poireaux, puis des pommes de terre et terminer par le fromage. Enfourner 25 minutes.

Vérifier la cuisson du gâteau avec une lame de couteau, elle ne doit rencontrer aucune résistance.

Sortir le gâteau-gratin du moule et servir bien chaud accompagné d'une salade.