

POIREAUX GRATINES

Samedi 01 Avril 2017

Pas de poisson d'avril au menu!



Poireaux gratinés pour 2 personnes et 4pp- 4 sp par part

- 6 blancs de poireaux *
- 2 tranches de jambon dégraissé *
- 60 g de merzer en tranches
- 10 g de beurre
- sel

Cuire à la vapeur les blancs de poireaux pendant 10 minutes
.Les assaisonner très légèrement

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Beurrer un plat à gratin

Couper les tranches de jambon en 6 bandes et les enrouler
autour des poireaux

Recouvrir de tranches de merzer et enfourner le temps que le
fromage fonde

Servir aussitôt

Cette recette peut se faire avec un restant de raclette mais
compter 6 pp- 6 sp

Pour le repas du soir : poireaux gratinés (4pp- 4 sp) – 2
tranches de cake au bacon pignons de pin raisins secs (4pp- 4

sp recette du 28 mars 2017) –pomme cannelle au four (0pp- 0
sp). Total : 8pp- 8 sp

Très bon début de week-end