



Gratin Poulet, Poireaux à l'orange



Coût : €
Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Difficulté : ✓

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 blancs de poireaux
- 1 orange non traitée
- 4 oeufs entier+2 jaunes
- 100 gr de fromage râpé
- 50 gr de farine
- 40 gr de beurre
- 15 cl de crème liquide
- 30 cl de lait frais entier
- 2 escalopes de poulet
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180°. Râper le zeste de l'orange, puis pressez-la et filtrer le jus.

Nettoyer et émincer les blancs de poireaux en fines rondelles. Dans une poêle, faites les cuire avec 20 gr de beurre, 10 cl d'eau, sel et poivre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et l'eau entièrement évaporée.

Dans un saladier casser et battre les oeufs entiers et les jaunes. Ajouter la farine. Mélanger tout en incorporant le lait, la crème, le jus et le zeste d'orange, le fromage puis les poireaux .

Couper les escalopes en petits morceaux et les faire cuire dans une poêle. Les hâcher et les ajouter à la préparation.

Verser la préparation dans un plat de cuisson beurré, cuire de 30 à 35 min.