

# Gratin de poireau, pomme de terre et morbier



*Pour 4 personnes*

## **Ingrédients**

- 4 poireaux
- 2 échalotes
- 6 pommes de terre moyennes
- 10 cl de crème semi-épaisse
- 160 g de Morbier en lamelles de 3 mm
- Cerneaux de noix
- Beurre ou huile
- Sel et poivre

## **Préparation**

Couper les poireaux. Les émincer et les rincer à l'eau claire. Les ébouillanter ou les faire cuire à la vapeur 15 mn.

Puis faire revenir les échalotes puis y rajouter les poireaux pour 15 minutes.

Peler les pommes de terre, les couper en grosse tranches. Les faire revenir. Ajouter la crème. Finir de les cuire.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un plat à gratin, mettre une couche du mélange de poireau-pommes de terre. Répartir les noix. Rajouter une couche du mélange et ainsi de suite

Finir en disposant les lamelles de morbier au dessus du plat. Enfourner pour 30 minutes environ, le morbier va doré.