



# Gratin de Poireaux et Pommes de terre

Vous adorez les petits plats au four ? Ce gratin de poireaux et pommes de terre va vous ramener à la table de votre grand-mère ! Vous fonderez pour les poireaux à la crème Bonduelle ! Surprenez-vous avec cette recette de gratin de poireaux et pommes de terre Bonduelle !



Facile



4 personnes



50 min



20 min



Bon marché

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'un sachet surgelé Poireaux à la Crème Bonduelle

500 g de pommes de terre

100 g de gruyère râpé

Noix de muscade

Sel et poivre

### Étape 1

Faites pré-cuire les pommes de terre 10 minutes dans un grand volume d'eau salée.

### Étape 2

Pelez et coupez-les en rondelles.

### Étape 3

Faites décongeler les poireaux à la crème Bonduelle.

### Étape 4

Dans un plat à gratin, alternez des couches de pommes de terre et de poireaux. Assaisonnez.

### Étape 5

Enfournez pour 25 minutes à 200°C.

### Étape 6

Parsemez d'une couche de gruyère râpé et poursuivez la cuisson 15 minutes.