

# LE GRATIN DE POIREAUX AU CHORIZO IG BAS DE CHRISTINE

POUR 2 GOURMANDS

- 600 g de poireaux surgelés
- 1 morceaux de chorizo de 10 cm
- 1/2 c à c de thym
- 2 gousses d'ail
- 150 g de fromage râpé
- 20 cl de crème liquide
- Huile d'olive

Dans une sauteuse, faire revenir les poireaux émincés dans un filet d'huile pendant une vingtaine de minutes. Saupoudrer de thym.

Eplucher l'ail et l'écraser. L'ajouter aux légumes. Poursuivre la cuisson aussi longtemps que nécessaire.

Quand les poireaux sont cuits, enlever le couvercle pour laisser l'eau s'évaporer.

Préchauffer le four à 190°C.

Mettre les poireaux dans un plat allant au four.

Enlever la peau du chorizo, le couper en petits dés et le mélanger avec la crème et le fromage râpé. Verser cette préparation sur les poireaux.

Enfourner pendant 25 minutes jusqu'à ce que ce soit gratiné.