

Gâteau de poireaux aux lardons



Ingrédients pour 4 personnes

1 paquet de pâte à gâteau (plaque à gâteau Ø env. 30 cm)

Garniture

200 g de lardons en petits dés
 2 c. à s. d'eau
 800 g de poireaux
 1 ½ dl de bouillon de légumes

Liaison

2 ½ dl de crème
 3 œufs
 1 c. à c. de sel
 poivre du moulin
 de curry
 3 c. à s. de chapelure, non assaisonnée
 150 g de fromage Sbrinz râpé



Préparation

1. Couper le poireau en petites rondelles et le blanchir brièvement.
2. Poser la pâte déjà abaissée sur la plaque à gâteau et piquer le fond au moyen d'une fourchette.
3. Parsemer le fond de la pâte avec la chapelure et répartir le fromage râpé Sbrinz.
2. Bien mélanger le tout au fouet, la crème, les œufs, le sel, le poivre et le curry.

Préparation sur le grill

1. Cuire les petits dés de lardon dans une casserole universelle dans un peu d'eau à couvert à 180° env. 5 minutes
2. Ajouter le poireau, le bouillon et laisser réduire. Laisser refroidir.
3. Mélanger le poireau, les lardons et la liaison aux œufs et répartir le tout sur la plaque à gâteau préparé.
4. Cuire le gâteau aux poireaux à 250° env. 30 minutes.

Pour le grill à gaz sphérique

Entonnoir en position volcan  avec la casserole universelle
 en position normale  pour la plaque à gâteau
 fermé
 Couvercle
 Accessoires nécessaires pour grill casserole universelle / plaque à gâteau
 Préchauffage 5 min. sur le niveau 