

Cocotte de poireaux à l'Italienne

Ingrédients :

- Les blancs d'une botte de poireaux
- 150g de jambon cru (pour faire des allumettes)
- 2 belles cuillerées à soupe de Mascarpone
- 1 boule de Mozzarella
- un filet de crème liquide
- beurre fermier
- sel / poivre

- Nettoyer les blancs de poireaux, les couper en 2 ou 4 dans la longueur puis en tronçons de 2 à 3 cm, les laver plusieurs fois à l'eau claire.
- Dans une cocotte (ou une poêle) faire revenir les allumettes de jambon cru sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils colorent. Y ajouter ensuite les blancs de poireaux légèrement égouttés, saler et poivrer, couvrir et laisser fondre à feu moyen pendant +/- 20 min en remuant régulièrement.
- Lorsque les poireaux sont cuits, ajouter la Mascarpone et un filet de crème liquide si nécessaire ... rectifier l'assaisonnement.
Répartir dans les cocotes individuelles, couper la boule de Mozzarella en 4 et couvrir chaque cocotte d'une tranche de Mozzarella
- Réchauffer les poireaux au four puis passer sous le grill jusqu'à coloration.
Déguster idéal pour accompagner un plat