

Delicieux

# Gratin de poireaux à la viande (avec restes de viande)

Faire une purée de poireaux :  
tranchés fins, rissolés au beurre  
et finir la cuisson avec un peu  
d'eau, sel poivre -

Mouliner, ajouter un peu de  
purée <sup>pour une</sup> ~~de la~~ crème fraîche.  
Mouliner ou plutôt hacher de la  
viande cuite (reste)

Mélanger purée et viande.

Mettre dans un plat à gratin.  
Un peu de râpé et gratiner