

TARTIFLETTE « LIGHT » A LA CANCOILLOTTE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

3 gros poireaux

220 g de Cancoillotte nature

200 g de dés de jambon

3 branches de thym frais

Sel

Poivre

Nettoyer et couper les poireaux en petits morceaux. Dans une casserole d'eau chaude salée, cuire les poireaux 15 mn, puis bien les égoutter.

Dans un plat à gratin, mettre une première couche de poireaux, poivrer généreusement puis ajouter la moitié des dés de jambon et effeuiller 1 branche de thym.

Recouvrir du reste des poireaux et du reste de dés de jambon. Verser la Cancoillotte sur la totalité de la surface du plat. Effeuiller le reste du thym et poivrer. Finir la cuisson du plat au four 15 mn à 180°C.

Astuce : vous pouvez remplacer le jambon par du blanc de poulet.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel