

## Gratin de coeur de blé aux poireaux et au poulet



### Pour 6 personnes

- 250 g de coeur de blé
- 500 g de poireaux émincés
- 200 g d'allumettes de blanc de poulet ou un reste de poulet cuit
- 1 pot de Boursin cuisine échalotes & ciboulettes
- 1 fromage blanc 0 % de MG
- 2 oeufs
- Mozzarella râpée
- Sel
- Poivre

Faites cuire les poireaux émincés à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes et égouttez.

En même temps, faites cuire le coeur de blé dans 5 fois son volume d'eau salée pendant 5 minutes et égouttez et remettre dans la casserole, elle fera office de saladier.

Rassemblez les poireaux et le coeur de blé et ajoutez le poulet. Mélangez le tout.

Dans un saladier, mélangez les oeufs battus avec le boursin et le fromage blanc. Salez et poivrez légèrement car le boursin cuisine est déjà bien assaisonné.

Versez cette crème dans la casserole contenant le coeur de blé/poireaux/poulet.

Mélangez le tout avant de verser la préparation dans un plat à gratin bien beurré.

Parsemez de Mozzarella râpée ou gruyère à votre goût.

Glissez au four pour 20 minutes à 180° C si vous avez une fonction "rôtisserie" sur votre four (idéale pour les gratins), sinon 30 minutes à 200° C.