

Palée au four au poireau et lard grillé



Préparation pour 2 personnes

1. Couper 300 gr de poireau en rondelles, les assaisonner et les cuire pendant 20 minutes .
2. Prendre 4 filets de palée (environ 300 à 400 gr) et les disposer les uns à côté des autres dans un plat à gratin après avoir enduit le fond d'huile d'olive.
3. Saler et poivrer les filets et les recouvrir d'une petite couche des poireaux préparés au point 1. Le reste du poireau sera servi en accompagnement du plat.
4. Disposer deux couches de bardes de lard par-dessus de façon à les recouvrir (une horizontalement et l'autre verticalement).
5. Préchauffer le four jusqu'à 240 degrés et passer en position grill avant d'enfourner le plat de palée. Cuire pendant 20 minutes.

Ingrédients :

- a) 300-400 grammes de poireau.
- b) Assaisonnement pour le poireau (fond de légume).
- c) Un filet d'huile d'olive (pour le fond du plat à gratin).
- d) 4 filets de palée (300 à 400 gr).
- e) Sel et poivre.
- f) Une dizaine de bardes de lard fumées et tranchées finement.