

# Nioques aux poireaux et au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

250 g de [fromage de Gruyère](#)

500 g poireaux

250 g pommes de terre

100 g farine

3 oeufs

3 l eau

50 g beurre

50 g crème

sel, poivre

## Préparation

Lavez, épluchez et taillez les poireaux en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Plongez-les 15 minutes dans une marmite d'eau salée bouillante. Egouttez-les par pression dans un linge tordu. Hachez-les. Mettez-les dans une terrine.

Gardez le bouillon. Lavez, pelez et cuisez les pommes de terre dans le bouillon de poireaux durant 20 à 25 minutes. Réduisez-les en purée. Passez-les au tamis et mélangez le tout. La quantité de purée de pommes de terre doit être égale à celle des poireaux essorés.

Comptez 2 oeufs par 500 g de purée mélangée. Incorporez cuillère par cuillère 100 g de farine et malaxez jusqu'à ce que le mélange ne colle plus à la planche et forme une pâte épaisse et malléable.

Sur la planche farinée, formez des rouleaux de pâte de la grosseur du petit doigt. Découpez-les à 3 cm de longueur. Donnez-leur à la main la forme d'un fuseau effilé aux extrémités.

Plongez-les dans la marmite de bouillon de poireaux réchauffé. En ébullition, ils remontent lorsqu'ils sont cuits. Retirez-les à l'écumoire. Egouttez-les sur un torchon.

Rangez-les dans un plat à four beurré. Poudrez chaque couche d'une forte poignée de gruyère du Jura râpé. Arrosez d'un beurre fondu ou de crème épaisse, selon le goût.

Enfournez 15 minutes en haut du four à 260°, pour gratiner. Servez chaud.