Gâteaux de poireaux au Brugge Fleuron

Ingredienten:

- 2 échalotes épluchées et lavées
- 4 poireaux lavés
- 1 noix de beurre Brugge
- 200 g de baby épinards
- poivre et sel
- 2 œufs dont le jaune et le blanc sont séparés
- 4 c. à s. de farine
- 240 g de Brugge Fleuron
- huile d'olive

  Garniture
- 100 g de crème épaisse
- 1 petit bouquet de ciboulette hachée menue

Préparation:

1. Hachez finement les échalotes et le poireau.
2. Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre. Étuvez les échalotes et le poireau jusqu'à ce que les légumes soient à point. Ajoutez-y les baby épinards et remuez jusqu'à ce qu'ils soient réduits. Assaisonnez généreusement de poivre et de sel.
3. Ôtez les légumes du feu, videz-les dans une passoire et enlevez le plus possible d'humidité.
4. Mélangez les légumes dans un bol avec les jaunes d'œufs et la farine.
5. Découpez le Brugge Fleuron en dés et incorporez-le aux légumes.
6. Battez les blancs en neige, ajoutez-y une pincée de sel et mélangez à la spatule avec la pâte de légumes.
7. Dans une poêle à frire antiadhésive, réchauffez un filet d'huile d'olive à feu moyen.
8. Déposez-y des tas de pâte de 1 c. à s. et appuyez de manière à former une crêpe. Dorez les bords. Retournez à la spatule et laissez cuire encore quelques minutes. Égouttez les gâteaux sur de l'essuie-tout et gardez-les au chaud au four jusqu'à la cuisson de tous les gâteaux.
9. Servez les gâteaux de poireaux avec une cuillerée de crème aigre et un peu de ciboulette.

4 personen
30 min
Entrée
2.5