

## Tartines au poireau et au gruyère râpé



Quand on est tout seul à être végétarien chez soi, il peut être nécessaire de se faire des petits plats pour soi-même et donc d'adapter les proportions pour une seule personne, c'est ce que j'ai dû faire durant un week-end et je vous propose donc mes recettes, des recettes bien évidemment végétarienne, simple, rapide et gourmande ! En premier je vous propose des tartines au poireau et au gruyère râpé, ces tartines peuvent être servi en entrée, en plat principal ou même en apéritif, j'ai adoré le fondant des poireaux avec le léger croustillant du gruyère râpé.

### **Pour 1 personne**

#### **Ingrédients:**

2 tranches de pains de mie aux céréales

2 bonnes poignées de poireaux émincés en surgelé

Beurre

1 bonne c. à café de crème fraîche

Sel, poivre

Gruyère râpé (à volontéeééé)

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 200°C (th.7-8).

Dans une poêle, faites revenir les poireaux encore surgelé (pas besoin de matière grasse). Une fois que toute l'eau s'est évaporé, ajoutez un peu de poivre et la crème fraîche, mélangez. Retirez du feu et réservez.

Beurrez légèrement vos tranches de pain de mie. Répartissez les poireaux à la crème dessus, salez et parsemez de gruyère râpé.

Enfournez pour 15min. Servez sans attendre bien chaud.