

Croûtons aux poireaux et ricotta



| <u>Ingrédients</u> | <u>Proportions</u> (pour 4 personnes) |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Poireau | 1 gros blanc |
| Courgette | 1 petite |
| Beurre | 2 c.à c. |
| Sel | 1 c. à c. |
| Noix de muscade et poivre blanc | selon le goût |
| Bouillon de légumes | un peu |
| Ricotta | 125 g |
| Gruyère râpé | 50 g |
| Ail | 1 petite gousse |
| Pain baguette | 1 petit |
| Huile d'olive | un peu |

Procédé

1. Laver les légumes.
2. Tailler finement le poireau et couper la courgette en petits dés.
3. Fondre le beurre dans une poêle, étuver les légumes séparément.
4. Ajouter éventuellement un peu de bouillon en court de cuisson.
5. Détailler la baguette en rondelles et asperger d'un peu d'huile d'olive.
6. Passer les rondelles sous le grill durant 5 minutes juste pour les dorer.
7. Mélanger les légumes cuits avec les fromages.
8. Assaisonner.
9. Etendre la préparation sur les tranches de pain dorées.
10. Asperger d'un peu d'huile et faire gratiner sous le grill durant +/- 10 minutes.
11. Se déguste avec une salade en entrée, en plat végétarien, à l'apéritif, ...

Variantes

- Ajouter des graines torréfiées de courgettes, de tournesols, des dés de tomates, ...
- Présenter sur une demi baguette pour un repas.
- Remplacer la courgette par du potiron, ...