

Roussette aux poireaux

★ Préparation : 20 mn ★ Cuisson : 50 mn

Pour 4 personnes

- 1 kg de roussette
- 500 g de poireaux
- 20 olives noires
- 1 verre de vin blanc (20 cl)
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1/2 botte de persil
- 3 cuil. à soupe de chapelure
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

■ Lavez et séchez la roussette. Découpez-la en plusieurs tronçons égaux.

■ Lavez soigneusement les poireaux jusqu'à ce que la terre soit complètement éliminée. Otez les feuilles vertes trop dures et les barbes. Découpez les poireaux en rondelles régulières de 1 cm.

■ Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180°).

■ Faites blanchir les rondelles de poireaux à l'eau bouillante salée pendant 5 mn. Versez dans une passoire à pied et faites-les égoutter soigneusement.

■ Lavez le persil et hachez-le finement avec les gousses d'ail épluchées.

■ Dénoyautez les olives.

■ Disposez les poireaux dans le fond d'un plat en terre ou d'un plat à gratin. Recouvrez ce lit du hachis d'ail et de persil. Ajoutez la feuille de laurier. Parsemez avec les olives noires et mouillez avec le vin blanc.

■ Placez les tronçons de roussette légèrement salés et poivrés sur le lit de poireaux. Arrosez d'huile et saupoudrez de chapelure.

■ Recouvrez le plat ainsi préparé d'une feuille de papier aluminium et mettez au four. Laissez cuire 45 mn.

■ Une fois cuit, ôtez le papier d'aluminium et servez aussitôt dans le plat de cuisson.