



GRATIN POIREAUX JAMBON

INGRÉDIENTS

- 4 POIREAUX
- 8 TRANCHES DE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR*
- 50 GR DE BEURRE DOUX CRU*
- 50 GR DE FARINE DE BLÉ
- 1/2 LITRE DE LAIT DEMI ÉCRÉMÉ*
- EMMENTAL RÂPÉ*
- NOIX DE MUSCADE & SEL
- PIMENT D'ESPELETTE*

PRÉPARATION

- PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200°C.
- ÔTEZ LE PIED ET LES FEUILLES VERTES ABÎMÉES DES POIREAUX. PUIS COUPEZ 2 OU 3 MORCEAUX (EN FONCTION DE LA TAILLE DES POIREAUX) DE LA MÊME TAILLE.
- LAVEZ-LES ET FAITES LES CUIRE 15 MINUTES À L'AUTOUISEUR.
- PENDANT CE TEMPS RÉALISEZ LA BÉCHAMEL : FAITES FONDRE LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE, PUIS AJOUTEZ LA FARINE POUR OBTENIR UN ROUX.
- VERSEZ LE LAIT PROGRESSIVEMENT, SANS CESSER DE REMUER, JUSQU'À OBTENIR UNE SAUCE ÉPAISSE.
- ASSAISONNEZ AVEC NOIX DE MUSCADE, PIMENT D'ESPELETTE ET SEL.
- UNE FOIS LES POIREAUX CUIITS, ENTOUREZ CHAQUE MORCEAU DE POIREAU AVEC UNE TRANCHE DE JAMBON (VOIR VIDÉO)
- VERSEZ LA BÉCHAMEL, PUIS AJOUTEZ L'EMMENTAL RÂPÉ PAR DESSUS.
- ENFOURNEZ 20 MINUTES.