

Poireaux au lard fumé gratinés au Pont-l'Évêque AOP

✓ FACILE | ⌚ 25 MIN DE PREPARATION ⌚ 25 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Pont-l'Évêque AOP de 400g
- 4 gros poireaux
- 8 tranches de poitrine fumée
- 25g de beurre
- 1/2 litre de lait
- muscade
- sel et poivre du moulin
- 25g de farine

PRÉPARATION

1. Préparez les poireaux, lavez les et faites les cuire à l'eau ou à la vapeur pendant environ 15min.
2. Egouttez les bien et enroulez les dans les tranches de poitrine fumée.
3. Déposez le tout dans un plat à gratin.
4. Préparez la sauce: faites fondre le beurre, ajoutez la farine en remuant bien, ajoutez le lait et laissez cuire à ébullition tout en remuant pendant 5 à 6 minutes. Assaisonnez avec le sel, le poivre, la muscade et ajoutez les 3/4 du Pont-l'Évêque AOP.
5. Nappez les poireaux avec la préparation et déposez les lamelles de fromages restant sur le dessus.
6. Laissez gratiner au four 20 min.

