

■ LE GRATIN DE BLANCS DE POIREAUX

pour 4 personnes

8 à 10 blancs de poireaux moyens; 70 g de margarine légère; 50 g de farine; un demi-litre de lait; 3 cuillerées à soupe de crème fraîche; 100 g de gruyère râpé; un peu de noix de muscade; sel, poivre.

1. Eliminer les feuilles qui pourraient être dures. Les laver sous l'eau courante, afin qu'il n'y ait plus de terre sous les feuilles.

2. Les faire blanchir pendant quinze minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Puis préparer une sauce comme suit: faire fondre la margarine dans une petite casserole, ajouter la farine, remuer à la cuillère de bois. Ajouter le lait, toujours en remuant. Saler, poivrer, assaisonner de muscade. Laisser cuire sur feu très doux durant cinq minutes. Au dernier moment,

ajouter la crème fraîche.

3. Egoutter les poireaux très soigneusement. Les mettre dans un plat à four beurré. Les napper de la sauce et les saupoudrer de fromage râpé. Glisser au four pendant dix minutes et servir aussitôt dans le plat de cuisson.