

Poireaux au gratin

Ingrédients (pour 4 personnes)

600 g de poireaux

25 g de farine

25 g de beurre/margarine

1,5 dl de lait

1,5 dl de bouillon de légumes

1/2 c. à café de sel, une pincée de poivre et de noix de muscade

1/2 pot (de 150 g) de demi-crème aigre

8 tranches de jambon (env. 250 g)

60 g de parmesan râpé

Laver et préparer les poireaux. Les couper en morceaux d'env. 10 cm de long et les faire cuire dans de l'eau salée pendant env. 15 minutes. Préchauffer le four à 230°C.

Sauce: faire un roux avec le beurre et la farine, délayer avec le bouillon et assaisonner. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant

5 minutes. Ajouter la demi-crème.

Diviser les poireaux en 8 portions. Confectionner des rouleaux avec les tranches de jambon. Dresser les rouleaux sur un plat à gratin, verser la sauce par-dessus et parsemer de fromage. Faire gratiner 15-20 minutes. Accompagner de pommes de terre.