

Poireaux au jambon

CUISIMAGES

Réf :
4015

Type :
Légumes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
10+15min
A 200 °C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poireau
- 4 tranches de jambon blanc
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 250 ml de lait
- Sel et poivre



Coupez et lavez les poireaux puis plongez les 10 min dans 1 litre d'eau bouillante.

Egouttez les et écrasez les légèrement avec une fourchette afin d'ôter un maximum d'eau.



Préparez la béchamel :

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Ajoutez la farine et mélangez à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez progressivement le lait tout en continuant à mélanger.



La béchamel est prête lorsqu'elle devient légèrement épaisse. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 200 °C pendant 15 min.

Enroulez chaque poireau dans le jambon et disposez les dans un plat à gratin.



Recouvrez les poireaux au jambon de béchamel.

Enfournez pour 15 min à 200 °C.

(Pour bien dorer le dessus, passez le gratin 3 min sous le grill du four.)



Conseils
Variante
Vin

Servez chaud.

Chinon