

Gratin de Pâtes aux Poireaux, Cumin et Gingembre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COQUILLETES (PÂTES)	500g
- POIREAUX ENTIERS	4-5
- LAIT	750 ml
- FARINE	3 c à soupe
- BEURRE	70g
- CUMIN EN POWDRE	2 c à café
- GINGEMBRE	1.5 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- LARDONS	300g
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les poireaux puis faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendre et qu'ils caramélisent légèrement. Réservez.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Confectionnez également votre béchamel aux épices avec le beurre, la farine et le lait. En fin de cuisson, ajoutez le cumin, le gingembre, la muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Versez la béchamel sur les poireaux puis intégrez les pâtes égouttées.
- Mélangez puis répartissez dans un plat à gratin. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 12-15 minutes en terminant sur position grill.
- Servez sans attendre.