

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 POUDRE | 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.