

Gratin de Calamaratas aux Poireaux et au Cambozola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CALAMARATAS (PÂTES)	500g
- LARDONS	200g fumés
- POIREAUX ENTIERS	4-5
- MOZZARELLA	100g râpée
- CAMBOZOLA (FROMAGE)	150g
- LAIT	700ml
- BEURRE	60g
- FARINE	3 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les poireaux en julienne. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et muscadez. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Faites rissoler les lardons à sec. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Préparez votre béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis incorporez au fouet des dés de Cambozola.
- Mélangez les pâtes avec les poireaux, les lardons et la béchamel.
- Répartissez le tout dans un plat à gratin. Saupoudrez de mozzarella râpée.
- Enfournez pour 12 – 15 minutes.