

## *Gratin Toasté de Poireaux au Curry*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	5-6
- BEURRE DE CUISSON	60g
- FARINE	2-3 c à soupe
- LAIT	700 ml
- CURRY	1 c à café
- CURCUMA	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- PAIN TOAST	6 tranches
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne pas trop fine.
- Faites fondre doucement ces poireaux dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis ajoutez un peu de muscade et enfin le curry et le curcuma.
- Lorsque les poireaux sont tendres, placez-les dans un plat à gratin, incorporez la béchamel au curry.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Faites griller les tranches de pain puis déposez-les sur les poireaux au curry.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 minutes et terminez éventuellement sur la position grill pour gratiné légèrement.
- Servez sans attendre.