

Poireaux en Gratin et Béchamel au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4-5
- BEURRE DE CUISSON	
- BEURRE	40g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	400 ml
- CURRY EN POUDRE	1 c à café
- CURCUMA	1/2 c à café
- GRUYERE RAPE	30g
- PAIN	2 tranches
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites revenir cette julienne dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez avec le curry, le curcuma, la muscade, sel et poivre.
- Placez les poireaux étuvés dans un plat à gratin. Mélangez avec la béchamel au curry. Déposez sur le sommet les tranches de pain écroûtées. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 12 minutes.
- Servez sans attendre.

