

Gratin de Carottes et Poireaux au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4-5
- CAROTTE(S)	5-6
- AIL EN POWDRE	
- BEURRE	50g
- FARINE	50g
- LAIT	600 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CHEDDAR	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Nettoyez et détaillez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Intégrez-y les carottes précuites. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez ;
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez avec la muscade, sel et poivre.
- Râpez le cheddar.
- Ajoutez la moitié du cheddar râpé aux légumes puis versez la béchamel par-dessus. Homogénéisez puis transvasez le tout dans un plat à gratin.
- Disposez le reste du cheddar râpé sur le sommet.
- Enfournez pour 15 minutes afin d'avoir une croûte bien dorée.
- Servez sans attendre.

