

Gratin Pommes de Terre aux Poireaux et Chaource

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	750g
- POIREAUX ENTIERES	3
- BEURRE	25g
- FARINE	25g
- LAIT	250 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CHAOURCE (FROM. CREMEUX)	1/2
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre non pelée dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis pelez-les.
- Entre temps, coupez les poireaux en julienne et faites-les fondre dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Muscadez puis salez et poivrez.
- Intégrez la julienne poireaux à celle-ci.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin.
- Déposez en couches, les pommes de terre coupées en lamelles. Salez et poivrez chaque couche.
- Versez alors la béchamel aux poireaux sur le tout.
- Coupez le fromage en dés et répartissez sur toute la surface du gratin.
- Enfournerez pour 20 minutes.