

Gratin de Pâtes aux Poireaux et au Rochebaron

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FARFALLES (PÂTES)	300g
- LARDONS	250g fumés
- POIREAUX ENTIERS	3
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- MOUTARDE	½ c à soupe
- ROCHEBARON (FROMAGE)	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Dans un faitout, faites revenir les lardons à sec. Dès qu'ils commencent à prendre couleur, réservez-les sur une assiette.
- Toujours dans le faitout, faites étuver la julienne de poireaux dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsque les poireaux sont tendres, arrosez-les de crème fraîche et introduisez la moutarde.
- Laissez épaissir un peu puis ajoutez les lardons précuits.
- Mélangez ensuite les pâtes avec la sauce aux poireaux et aux lardons. Rectifiez l'assaisonnement.
- Placez le tout dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Coupez le fromage Rochebaron en dés et répartissez sur les pâtes.
- Enfourez pour 12-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

