

Hot Dog Sauce Béchamel Gratiné au Comté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SAUCISSE(S) DE FRANCFORT	4 - 8
- BAGUETTE(S)	1
- POIREAUX EN JULIENNE	3
- COMTÉ	250 - 300g râpé
- BEURRE	60g
- FARINE	60g
- LAIT	60 cl
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	



Recette:

- Faites fondre doucement les poireaux dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Avec du beurre, la farine et le lait, confectionnez une béchamel. En fin de réalisation, incorporez la moutarde et 2/3 du Comté râpé. Salez, poivrez et muscadez.
- Ajoutez alors les poireaux cuits à cette béchamel et laissez refroidir un peu.
- Préchauffez le four à 240°C.
- Coupez en deux, un morceau de baguette de la longueur des saucisses.
- Dans une assiette creuse, déposez une Francfort sur une moitié de pain puis nappez de sauce béchamel au Comté et saupoudrez de fromage (Comté) râpé.
- Enfournez pour 8-10 minutes. Terminez par 2 minutes sous le grill.
- Servez sans attendre avec une salade en accompagnement.