

GRATIN DE POIREAUX JAMBON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 21mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 500g Eau
- 6 Blancs de poireaux
- 100g Gruyère
- 40g Beurre
- 50g Farine
- 500g Lait écrémé
- 2 pincées Poivre moulu
- 2 pincées Sel
- 1 pincée Noix de Muscade
- 6 Tranches de jambon
- 1 Fromage de chèvre Bûche, coupée en rondelles

Préparation:

-
Mettre 500g d'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma, y mettre les 6 blancs de poireau. Si nécessaire, utiliser aussi le plateau vapeur. Cuire à la vapeur 35-40 min/Varoma/vitesse 1. Ajuster le temps de cuisson à la taille des poireaux. Retirer le Varoma et laisser égoutter les poireaux. Vider le bol.

- Sauce béchamel :

Mettre 100g gruyère dans le bol et râper 5 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Mettre 40g de beurre, 50g de farine, 500g de lait, 2 pincées de sel, 2 pincées de poivre et 1 pincée de noix de muscade, puis cuire 7 min/90°C/vitesse 4.

Ajouter 70 g de gruyère râpé et mélanger 5 sec/vitesse 5.

- Préchauffer le four en mode gril.

Egoutter soigneusement le poireau et le détailler en feuilles en veillant à les garder entières, puis rouler chaque fût dans une tranche de jambon. Les disposer dans un plat à gratin puis les couvrir avec la moitié de la béchamel.

- Répartir les rondelles de fromage de chèvre sur toute la surface du plat et couvrir avec le reste de béchamel et de gruyère râpé. Enfourner et faire gratiner 12 minutes, ou jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Servir chaud.