

Gratin de poireaux au jambon



RECETTE POUR
4 PERSONNES












PRÉPARATION
20 MINUTES



CUISON
30 MINUTES

Ingrédients

-  4 blancs de poireaux
-  50 cl de lait écrémé
-  5 cuillères à soupe de Floraline (30g)
-  8 cuillères à café de crème fraîche semi épaisse à 8%
-  45 g de gruyère râpé allégé + 20 g pour gratiner
-  ½ cuillère à café de muscade
-  2 cuillères à café de margarine à 60%
-  Un sachet de dés de jambon (150g)
-  Sel et poivre

Préparation

- 1** Préchauffer le four à 210°C (th 6).
- 2** Laver et couper les poireaux en petits tronçons, les faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes et les égoutter.
- 3** Porter le lait à ébullition, y verser la Floraline en pluie, et faire cuire pendant 3 minutes sans cesser de remuer.
- 4** Hors du feu, ajouter la crème, le gruyère râpé, la muscade, le sel et le poivre.
- 5** Enduire un plat à gratin antiadhésif de margarine.
- 6** Verser la moitié de la sauce, les dés de jambon et les tronçons de poireaux.
- 7** Recouvrir avec le reste de sauce, saupoudrer le gratin de gruyère et enfourner pour 15 minutes.

