



*Crumble et gratins de légumes*  
**Gratin de poireaux**



**1h20** **30 min** **45 min** **5 min** **414**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
sauce béchamel**

50 g **Farine**  
50 g **Beurre**  
50 cl **Lait entier**  
1 **Sel**  
1 pincée(s) **Noix de  
muscade**

**Ingrédients pour le  
gratin**

6 **Poireau**  
60 g **Gruyère râpé**  
25 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Chapelure**

**Étape 1**

Préparation de la sauce béchamel

- 1 Faire chauffer le lait dans une casserole, réserver.
- 2 Dans une autre casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
- 3 Verser la farine dans le beurre fondu en une seule fois et, à l'aide d'une cuillère en bois, mélanger rapidement pour ne pas faire former des grumeaux.
- 4 Peu à peu, ajouter le lait tiède et continuer à mélanger.
- 5 Saler, ajouter la noix muscade râpée et faire cuire pendant 10 minutes. Retirer la sauce du feu et la réserver.
- 6 La sauce doit épaissir, attention elle ne doit pas attacher. si c'est le cas, ôter la casserole du feu et continuer à mélanger hors du feu.

**Étape 2**

Préparation du gratin

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Éplucher et laver les poireaux, couper et retirer la partie plus verte.
- 3 Mettre un grand volume d'eau à bouillir.

- 4 Dès que l'eau bout, plonger les poireaux dans l'eau et les faire cuire 15 minutes.
- 5 Une fois cuits, les égoutter et les laisser refroidir.
- 6 Beurrer un plat allant au four.
- 7 Couper les poireaux en deux dans le sens de leur longueur.
- 8 Mettre les poireaux cuits au fond du plat.
- 9 Napper les poireaux avec la sauce béchamel.
- 10 Parsemer avec le Gruyère et saupoudrer avec la chapelure.
- 11 Enfourner et faire cuire 20 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir le gratin du four et le faire reposer 5 minutes avant de le déguster.