

# GRATIN DE POIREAUX AU FOUR

## INGRÉDIENTS

### PLAT POUR 6 PERSONNES

- Poireaux compter 1 par personne (cuit dans l'eau bouillante salée pendant 10 min)
- Huile d'olive
- Sel
- 2 poignées Taralli ou gressins

### Sauce type Béchamel :

- 1L Lait
- Sel
- 40gr Farine
- 40gr Huile d'olive
- 2cac Mélange d'épices hachées Poivre/Paprika/Herbes de Provence
- Noix Muscade pincée
- 150gr Fromage râpé Parmigiano/Pecorino

## RECETTE :

### PRÉPARATION :

1. Couper en deux les poireaux et les assaisonner avec un filet d'huile et du sel

**Astuce** : ne pas trop cuire les poireaux et surtout, pas trop vite, pour garder le cœur croustillant  
Les griller sur un gril très chaud (ou à la poêle si vous ne l'avez pas)

2. En même temps vous pouvez préparer la béchamel, mais attention à ne pas brûler les poireaux.  
Chauffer le lait dans une casserole et mettre une pincée de sel

3. Dans un bol, incorporer l'huile d'olive à la farine toasté

4. Lorsque le lait est chaud, ajouter le mélange d'huile et de farine et mélanger avec un fouet

**Mot du chef** : « impossible d'avoir des grumeaux ! »

5. Quand la béchamel commence à bouillir, l'enlever du feu

Râper à l'intérieur la noix de muscade, le Parmigiano et/ou le Pecorino (ou tout autre fromage que vous avez à la maison).

Utiliser un mélangeur à immersion pour bien fondre le fromage et assaisonner de sel

**Astuce** : C'est une façon alternative pour une béchamel, si vous préférez la classique, faites ça !

6. Pour le montage :

- Couvrir le fond du moule avec une couche de béchamel
- Composer une couche avec les poireaux (les déposer avec le cœur vers le haut)
- Une couche de mélange d'épices
- Une couche avec des Taralli (ou des gressins) émiettés
- Une couche de béchamel
- Une couche de poireaux
- Une couche de béchamel

Râper du Parmigiano/Pecorino sur la surface et verser un peu d'huile d'olive

**Important** : bien laver les poireaux avant de les cuire pour enlever toute la terre

7. Enfourner à 200 degrés couvert avec du papier alu pendant 20 minutes, puis on enlève et on laisse gratiner pendant 5/10 minutes

8. Le faire refroidir, ou bien le préparer la veille ou le matin même et le chauffer au four à 160/170 degrés pendant 10 minutes

