

Poireaux à la flamande



En faisant le tour du frigo, en ces temps de coronavirus, soyons un peu inventif. Du jambon, des poireaux (à défaut d'endives), un peu de gruyère pour une recette simple et économique

Pour la recette pour 3 personnes : 3 poireaux, 3 tranches de jambon, 50 gr de beurre, deux cuillères à soupe de farine, 100 gr de gruyère râpé (et/ou parmesan),



Bien nettoyer les poireaux sous l'eau du robinet pour éliminer toute la terre. Eliminer si nécessaire la première feuille. On ne gardera que les blancs pour la recette mais on peut utiliser le vert de poireaux coupé finement en les sautant au beurre pour une recette de poisson.

Faire bouillir une casserole d' eau avec du sel et un bouillon cube. A ébullition, les cuire dans l' eau une dizaine de minute selon la grosseur (la pointe du couteau rentre facilement lorsqu'ils sont cuits)



Garder l'eau de cuisson pour la béchamel. Bien égouter les poireaux et les laisser un peu refroidir pendant que l'on prépare la béchamel.

Pour la béchamel:

Faire chauffer dans une casserole 50 gr de beurre, y ajouter deux cuillères à soupe de farine et faire le roux en mélangeant bien à la spatule.

Faire cuire ce roux 5 bonnes minutes (pour éviter ensuite le goût de farine) et ajouter une partie du bouillon au fur et à mesure. (je prends un petit fouet pour éviter les grumeaux). Continuer à cuire la béchamel et ajouter le bouillon. J'arrête d'ajouter du bouillon quand je ne vois plus le fond de ma casserole et que la consistance est assez liquide pour napper mon plat ensuite.



Comme je suis gourmand, j'ajoute déjà du gruyère, de la muscade.

Je préchauffe mon four à 200 degrés.

J'enroule les poireaux dans le jambon et je les coupe en deux pour les mettre dans le plat.

Je verse la béchamel et recouvre de gruyère pour gratiner. Il me restait du parmesan, j'en ai mis aussi.



Cuire au four à 200 degré jusqu'à que ce soit bien gratiné. Bon appetit