

GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 35 minutes	Cuisson : 1 h 10
Pour 6 personnes	2 casseroles, 1 poêle, 1 plat à gratin

Ingredients :

1kg de pommes de terre
2 poireaux
2 gros oignons (ou 4 petits)
250 gr de lardons
200 gr de fromage
80g de beurre
1/2 litre de lait
4 cuillères à soupe de farine
clous de girofle ou muscade
ail

Préparation :

- 1 - Mettre les oignons et les poireaux coupés en petits morceaux dans une casserole avec 40 gr de beurre. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes.
- 2 - Faire cuire les lardons et les laisser de côté. Couper les pommes de terre en fines tranches.
- 3 - Dans une casserole, faire fondre 40 gr de beurre, mélanger à la farine, ajouter le lait et porter à ébullition tout en mélangeant. Ajouter le fromage, l'ail et un peu de clou de girofle ou de muscade. Saler, poivrer.
- 4 - Mélanger les lardons et les pommes de terre aux oignons et poireaux fondus, et mettre le mélange dans un plat à gratin. Y faire couler la béchamel de manière homogène.
- 5 - Bien couvrir de papier aluminium et mettre 50 minutes au four à 180°C. Puis découvrir et gratiner 10 minutes à 210°C.