



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Poireaux au Jambon

Plat

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 à 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 kg de poireaux,
- 12 tranches de jambon,
- 45 g de beurre,
- 45 g de farine,
- 75 g de crème,
- 30 cl de lait,
- 60 g de gruyère râpé,
- sel et poivre.

Préparation :

- 1- Cuire à l'étouffée les blancs de poireaux (pour utiliser aussi le vert, je fais cuire aussi le vert du poireau coupés en tronçon et j'en fait un lit dans le plat qui reçoit les blancs de poireaux).
- 2- Enrouler une demi tranche de jambon autour de chaque poireaux et les disposer dans un plat sur le lit de vert de poireaux .
- 3- Napper de sauce Béchamel.
- 4- Saupoudrer de fromage râpé et cuire à four moyen 30 à 45 minutes.

BON APPÉTIT