

## Poireaux au Jambon

**Ingrédients pour : 6 personnes**

- 6 gros poireaux
- 10 grammes de gros sel par litre d'eau
- 6 tranches de jambon blanc
- 40 grammes de beurre, un peu pour le plat
- 100 grammes de comté rapé
- 40 grammes de farine
- 50 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- sel et poivre

**Préparation : 25 minutes**

**Cuisson : 35 minutes**



*Laurent Mariotte*

**Prix moyen : 1.50 €uros  
par personne**

### Préparation

Préchauffez le four à 200 °C

Coupez les blancs de poireau en deux

Réservez le vert pour une autre utilisation

Plongez-les 15 minutes dans l'eau bouillante salée

Egouttez-les et enroulez chaque tronçon dans une tranche de jambon

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec la farine et mélangez

Versez le lait en fouettant sans cesse

Assaisonnez et ajoutez la muscade

Faites épaissir en mélangeant pendant 4 à 5 minutes

Beurrez un plat à gratin. Versez les deux tiers de la béchamel au fond

Déposez les poireaux dessus et nappez-les de béchamel

Parsemez le tout de comté et enfournez 15 minutes

