



<http://hirtzbach.free.fr>

## Gratin de poireaux

*Pour 6 personnes – préparation : 15 mn – cuisson : 40 mn*

Poireaux blancs : 12 petits  
Lait : 1/2 litre  
Beurre : 50 g  
Farine : 50 g  
Gruyère : 100 g  
Sel, poivre, noix de muscade

Epluchez et lavez les poireaux.

Faites-les cuire pendant 15 minutes dans une marmite d'eau bouillante salée. Egouttez-les.

D'autre part, avec le beurre, la farine et le lait, faites une sauce béchamel. Salez, poivrez, ajoutez la muscade râpée. Faites cuire quelques instants.

Dans un plat à gratin, rangez les poireaux. Recouvrez-les de la sauce béchamel. Saupoudrez de gruyère râpé et de quelques petits morceaux de beurre.

Gratinez à four chaud 10 minutes.