Recette

ouleaux au poireau et au jambon

Tout en rondeur, aussi le goût

20 Min.
Temps de préparation

45 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

600 g **de poireau en lamelles d'env. 6 cm de long** De saison

1/2 bouquet **de ciboulette, finement coupée** De saison

1 dl **de vin blanc**

1 dl **de bouillon de légumes**

2 dl **de demi-crème à sauces**

200 g **de tranches de jambon cuit**

150 g **de Gruyère AOP, râpé grossièrement**

sel, poivre, noix de muscade

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE

- Moule à gratin

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Porter à ébullition le vin et le bouillon et y faire cuire le poireau pendant env. 10 minutes en veillant à ce qu'il reste ferme. Sortir le poireau et le laisser refroidir un peu. Lier la sauce avec la demi-crème, laisser brièvement mijoter et assaisonner. Enrouler le poireau dans les tranches de jambon et les placer par couches dans le moule à gratin. Verser la sauce dessus et saupoudrer de fromage. Faire gratiner pendant 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C. Garnir avec la ciboulette et le poivre.