

Gratin de poireaux, chèvre et lardons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Alors que le temps est très instable, nous avons repris nos petites habitudes de plats bien revigorants.

Ingrédients

- 250 g de poireaux
- 250 g de pommes de terre
- 250 g de lardons fumés
- 1 bûche de chèvre frais
- 0,5 litre de lait
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- sel
- poivre
- muscade
- 1 noisette de beurre
- fromage râpé

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en quartiers. Nettoyez, lavez et coupez les poireaux. Faites cuire pommes de terre et poireaux au cuit-vapeur pendant 20 minutes environ.
- 2 Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle à sec.
- 3 Enfin, réalisez votre sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez-y la farine et remuez. Incorporez, alors, le lait froid d'un seul coup. Salez, poivrez.
- 4 Ajoutez aussi une pointe de muscade. Laissez mijoter sur feu doux, sans cesser de remuer pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 5 Préparez votre plat. Disposez pommes de terre et les poireaux dans le fond d'un plat beurré. Recouvrez de lardons. Versez la sauce béchamel par-dessus. Répartissez le fromage de chèvre coupé en rondelles sur toute la surface de votre gratin. Enfin, terminez par du fromage râpé.
- 6 Glissez votre plat dans un four à 200° pendant 30 minutes. Il n'y a plus qu'à déguster! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

