

## 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

