

Poireaux à la paysanne



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Ce plat familial et rustique réunira toute la famille autour de la table pour une belle soirée dégustation !

Ingrédients

- 500 g de poireaux
- 300 g de pommes de terre
- 250 g de lardons
- 100 g de fromage râpé
- 80 g de beurre
- 30 g de farine
- sel
- poivre
- muscade

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en gros dés. Nettoyez, lavez et coupez les poireaux en tronçons...ou...comme moi....videz votre congélateur!
- 2 Faites cuire tous les légumes ensemble pendant 15 minutes dans un grand volume d'eau salée. Égouttez-les.
- 3 Faites revenir les lardons dans une sauteuse dans un morceau de beurre. Ajoutez-y les pommes de terre et les poireaux. Salez et poivrez les légumes et poursuivez la cuisson 5 minutes.
- 4 Préparez la sauce béchamel. Faites fondre 30g beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez la farine et remuez. Incorporez, alors, le lait froid d'un seul coup. Salez, poivrez. Ajoutez-y aussi une pointe de muscade. Laissez mijoter sur feu doux, sans cesser de remuer pendant 10 minutes.
- 5 Beurrez un plat allant au four. Versez vos légumes dans le plat et recouvrez-les de la sauce béchamel. Saupoudrez de fromage râpé. Faites gratiner pendant 15 minutes sous le grill de votre four.
- 6 Servez aussitôt avec une salade verte. 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

