Roulades de poireaux

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches jambon
- 30 g beurre
- 30 g farine
- 2 dl lait
- 1 dl eau de cuisson des poireaux
- 75 g gruyère râpé

Nettoyez les poireaux en enlevant la plus grande partie du vert. Faites cuire les blancs à l'eau bouillante pendant 15 min. Egouttez-les bien, enveloppez-les dans une tranche de jambon.
Faites une sauce béchamel : Mettez dans une casserole le beurre. Laissez fondre à blanc, ajoutez la farine, faites cuire quelques minutes à feu doux, en remuant avec une spatule en bois, sans laisser prendre couleur. Versez doucement l'eau bouillante de cuisson des poireaux mélangée avec le lait, toujours en remuant pour éviter les grumeaux, salez, poivrez, laissez faire un bouillon.
Nappez-en les poireaux, parsemez de gruyère râpé et faites gratiner à four moyen (th. 7).

Classification: entrée chaude/soupe (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)
Origine: @cuisine.com
Date: 21.03.2006
Enregistré par: démo