

Rouleaux de poireaux au jambon

Recette facile, bon marché



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 poireaux (plutôt fins)
- 4 grandes tranches de jambon blanc
 - 120/150g de gruyère râpé
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche (1 pot de 20 cl)
 - Noix de muscade
 - Sel et poivre

Matériel

- 1 grande casserole ou 1 cuit-vapeur
 - 1 planche à découper
 - 1 passoire
- 1 cuillère à soupe, 1 couteau fin
- 1 petit saladier ou 1 grand bol
- 1 petite balance électronique
 - 1 plat allant au four

Préparation

- Les poireaux : coupez les racines et une partie des feuilles vertes. Puis enlevez à la main la première couche des poireaux. Coupez chaque poireau en 3 tronçons dans la longueur. Rincez bien les poireaux en ouvrant un peu les feuilles pour éliminer la terre. Faites-les cuire à la vapeur ou dans une grande casserole d'eau salée pendant 20 minutes. Une fois cuits, pressez-les légèrement pour retirer l'excès d'humidité.
- Préchauffez le four à 180° ou thermostat 6
- Coupez-en deux chaque tranche de jambon, puis formez 8 fagots de poireaux. Enroulez chaque fagot dans une demi-tranche de jambon.
- Dans un bol, mélangez la crème fraîche et le fromage râpé. Ajoutez le sel, le poivre et un peu de noix de muscade râpée.
- Déposez les rouleaux de poireaux dans un plat allant au four. Recouvrez-les avec la préparation au fromage. Enfournes 20 minutes pour faire gratiner. Servez bien chaud.