

Poireaux au jambon cru gratinés

Bonjour à toutes et tous

En ce moment, je suis un peu dans ma phase [poireaux](#), du plat veggie à la simple fondue. Cette affection n'est pas passée inaperçue auprès de mon mari qui s'est montré tenté de « quelque chose de plus fun que la fondue ». Sur le coup, j'ai repensé à une idée très sympa aperçue chez d'audrey cuisine : des poireaux au jambon comme des endives au jambon, avec des poireaux, du jambon, de la béchamel, rien de plus.

J'ai tenté lors de la session de batch-cooking suivant, en twistant à la recette au jambon cru. Le verdict de mes gourmands a vite été élogieux : original, savoureux, se déguste tout seul. Le poireau est bien relevé avec le jambon cru, une béchamel légère évite le côté roboratif. Il n'est pas resté une miette, et j'ai été « missionnée » pour l'itérer.

Jee voulais donc partager l'idée de ce poireau jambon cru avec vous, au cas où vous cherchiez une idée amusant avec des légume de saison. Vous pouvez bien entendu tenter toutes les variantes de votre choix en terme de charcuterie ou de fromage sur le dessus. J'espère juste que cette recette vous intéressera et vous permettra de varier le contenu vos assiettes. Bonne journée !



- POIEAUX GRATINÉS -
AU JAMBON CRU

Recette : Poireau au jambon cru gratinés

Saison de la recette : Octobre à Avril

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 à 6 poireaux selon la taille
- 4 à 6 fines tranches de jambon cru
- 300 à 400 ml de lait
- 15 g de maïzena
- 20 g de beurre
- 50 g de gruyère ou emmenthal râpé
- sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

- Retirez la partie dure des feuilles de poireau et les radicelles. Retirez la première couche du poireau ci besoin. Lavez le poireau soigneusement en vérifiant qu'il n'y a pas de terre entre les couches.

- Dans une casserole d'eau bouillante où à la vapeur, faites cuire le poireau jusqu'à ce qu'il soit fondant. Comptez une bonne dizaine de minutes pour des poireaux de taille moyenne, mais le temps de cuisson dépend de la taille du poireau. Laissez refroidir
- Enroulez le poireau dans une tranche de jambon cru puis disposez dans un plat à gratin.
- Dans une casserole, disposez le lait, la maïzena, le beurre, sel, poivre, noix de muscade. Portez à feu moyen et faites épaissir tout en remuant régulièrement.
- Une fois la sauce prise, rectifiez l'assaisonnement puis versez sur les poireaux. Répartissez l'emmenthal / gruyère.
- Enfournez pour 20 à 30 minutes à 180°C, le temps que cela dore

Servez ces poireaux jambon cru bien chauds.

Astuces :

- A l'avance : vous pouvez préparer le gratin à l'avance et le conserver au réfrigérateur filmé (ou avec un couvercle). Cuisez le au dernier moment, en augmentant peut être le temps de cuisson de quelques minutes.
- Sur le jambon cru : privilégiez un jambon de pays, qui sera moins salé (et moins onéreux) que du jambon de parme.
- Variantes: Remplacez le jambon cru par du jambon blanc. Vous pouvez aussi remplacer l'emmenthal par un fromage plus pêchu comme le camembert ou le comté.

