



🌀 Gratin de poireaux au vin d'Arbois. 🌀

Ce plat traditionnel accompagne à merveille les viandes et les volailles.

 pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 8 à 10 gros poireaux
- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 30 cl de vin blanc d'Arbois
- 15 cl de crème
- 100 g de comté râpé

Sel et poivre

PRÉPARATIONS : 15 mn.

CUISSON : 1 h.

1 Choisir des poireaux bien charnus et bien blancs. Lavez-les soigneusement puis coupez-les en gros tronçons réguliers. Conservez uniquement le blanc des poireaux. Remplissez une casserole d'eau et portez à ébullition. Salez et ajoutez les poireaux. Faites-les cuire pendant 15 minutes, égouttez, réservez dans un torchon plié.

2 Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire en remuant pendant quelques minutes. Versez le vin blanc et délayez. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Faites cuire 8 à 10 minutes en remuant pour que la sauce n'attache pas. Salez et poivez.

3 Râpez le comté très gros et ajoutez-le à la sauce en remuant. Beurrez un plat à gratin et mettez-y les poireaux. Versez la sauce au fromage et répartir. Poivrez mettez au four à 180° c pendant une vingtaine de minutes. Servez chaud.

Vous pouvez dresser des portions sur les assiettes à l'aide de cercles de cuisine et ajouter quelques copeaux de comté pour décorer.