Gratin de poireau au jambon

Durée totale: 1 h

Temps actif: 30 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

16	jambon cuit de porc suisse, voir conseil
800 g	poireaux
4 dl	bouillon de poule
0.5 bottes	ciboulette
0.5 bouquet	persil plat
4 branches	origan
1	gousse d'ail
1 dl	vin blanc
1 cs	beurre mou
1 cs	farine
1 dl	crème
	noix de muscade fraîchement râpée
50 g	sbrinz AOP râpé
50 g	gruyère AOP râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

426	kcal
36 g	de protéines
13 g	de glucides
22 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Tipp

Il sera plus facile d'envelopper les poireaux dans un jambon de forme rectangulaire. Si les tranches de jambon sont très grandes ou rondes, la moitié de la quantité indiquée peut suffire, sachant qu'on n'utilisera qu'une demi-tranche de jambon pour envelopper chaque morceau de poireau.

Préparation

1. Inciser légèrement les poireaux dans la longueur et bien les rincer à l'eau. Couper ensuite les tiges en tronçons de 8-10 cm. Dans une grande poêle, porter le bouillon à ébullition, y déposer les poireaux et les faire précuire pendant environ 10 minutes.

2. Hacher les herbes. Peler et hacher l'ail.

3 Sortir les poireaux du bouillon et les laisser refroidir un peu sur une grande assiette. Ajouter le vin blanc et l'ail au liquide de cuisson, puis porter à ébullition. Mélanger le beurre mou et la farine à la fourchette, puis les incorporer à la sauce bouillonnante en remuant. Ajouter la crème et laisser frémir encore 5 minutes. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et de la muscade. Incorporer les herbes de même que la moitié du sbrinz et du gruyère.

4 Enrouler chaque morceau de poireau dans une tranche de jambon et les disposer côte à côte dans un plat à gratin. Napper le tout de sauce et saupoudrer du fromage restant.

5 Faire gratiner les rouleaux de poireau au jambon pendant 30 minutes au four préchauffé à 180° C (chaleur tournante) ou à 200° C (chaleur supérieure et inférieure).
Accompagner de pommes de terre ou de riz.