

POIREAUX au jambon

Ingrédients

Poireaux
Tranche de jambon
Gruyère râpé
Crème entière ou allégée



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Laver les poireaux, retirer les parties dures (vert foncé) et les cuire dans de l'eau bouillante. Plier les poireaux en deux, les rouler dans le gruyère râpé et enfermer chaque poireau dans une tranche de jambon.

Les ranger dans un plat enduit de beurre ou d'huile.

Napper le plat de crème fraîche ou béchamel et saupoudrer avec le restant de gruyère râpé.

Enfourner 15 minutes.