

Brie de Meaux et poireaux en gratin



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 120 g de [Brie de Meaux](#) AOC

8 poireau(x)

sauce béchamel

30 g de farine de blé

1 pincée(s) de noix de muscade

10 g de beurre

50 cl de lait entier

30 g de beurre demi-sel

sel

poivre

Préparation

Séparer le blanc du vert de poireau. Retirer les premières feuilles du blanc, le laver. Le tailler en tronçons de 4 à 5 centimètres. Les précuire à la vapeur (les garder légèrement croquants).

Pour la sauce béchamel :

Préparer le roux blanc : dans une casserole, faire juste fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et cuire 3 minutes à feu doux (sans coloration). Laisser refroidir.

Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition. Le verser progressivement sur le roux blanc refroidi. Mélanger à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition 5 minutes environ tout en mélangeant. Assaisonner. La sauce doit épaissir progressivement, elle devient onctueuse et nappante.

Mettre le four en position grill.

Découper le brie en cubes et l'ajouter à la sauce béchamel. Laisser fondre.

Beurrer un plat du four, y placer les tronçons de poireaux les unes à côté des autres. Recouvrir de sauce et passer sous le grill du four jusqu'à ce que la surface gratine.

Le Brie de Meaux est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, à la croûte fleurie d'un fin duvet blanc, dont la teneur en matière grasse est de 45%.