

# Gratin de poireaux à la Mornay – au Comté



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
45 minutes



## Ingrédients

100 g [Comté](#) fruité râpé  
8 poireaux moyens  
40 g farine  
30 g beurre  
1/4 l lait bouilli  
sel, poivre, muscade

## Préparation

Equeutez les racines des poireaux. Lavez-les. Ecartez le haut de la tige. Coupez-les à la même longueur, ficelez-les. Cuisez-les 20 minutes dans de l'eau bouillante. En même temps, maniez le beurre et la farine et ajoutez le lait chaud en battant au fouet pour constituer une béchamel. Incorporez-y le fromage râpé pour obtenir une sauce Mornay. Laissez cuire 10 minutes en remuant constamment au fouet pour éviter les grumeaux. Rangez les poireaux dans un plat à four beurré. Nappez avec la sauce. Finissez en parsemant la surface avec une bonne pincée de gruyère râpé. Enfournez 15 minutes à 260°, près de la voûte, pour gratiner.