

# Poireaux sauce à l'Anglaise – au Cheddar



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g de [fromage Cheddar](#)

500 g poireaux

40 g moutarde

70 cl lait

60 g beurre

60 g farine

3 cl sherry

sel, poivre

## Préparation

Lavez, épointez les poireaux, coupez-les à la même longueur. Pochez-les à l'eau bouillante salée jusqu'aux 3/4 de la cuisson (15 minutes). Egouttez et gardez au chaud dans le four auprès des assiettes. Dans une casserole épaisse, mélangez une cuillère de farine et 1 cuillère à café de moutarde forte en poudre. Salez, poivrez. Incorporez peu à peu, graduellement, le lait pour obtenir une sauce un peu épaisse, puis le fromage en battant au fouet. Ajoutez le sherry (xérès) en mélangeant. Mettez en réserve. Dressez les poireaux dans un plat à four. Nappez avec la sauce au fromage. Enfourez 5 minutes auprès du brûleur à 280° pour glacer. Servez dans les assiettes chaudes.