Gratin de poireaux au saumon fumé et purée à la ciboulette

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (farineuses)
1 l de lait entier
4 cuillères à soupe de beurre
sel et poivre
noix de muscade
1 jaunes d’œuf
1 bouquet ciboulette (fijngesneden)
4 tiges de poireaux
250 grammes de saumon fumé
2 cuillères à soupe de farine
125 grammes de fromage râpé (au choix - p. ex. Comté)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l’eau légèrement salée. Égouttez-les et ajoutez ½ litre de lait et 1 cuillère à soupe de beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Réduisez les pommes de terre en purée et incorporez le jaune d’œuf et la ciboulette. Réservez.**

2. **Coupez les blancs de poireaux en tronçons de 10 cm. Lavez-les soigneusement et séchez-les. Faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle et étuvez les tronçons de poireaux. Ajoutez un peu d’eau et couvrez la poêle. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Retirez les poireaux et égouttez-les dans une passoire. Enveloppez chaque tronçon de poireau dans une tranche de saumon fumé et disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson.**

3. **Dans un poêlon, faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre et ajoutez 2 cuillères à soupe de farine. Laissez cuire et versez ½ litre de lait, petit à petit, en remuant constamment. Laissez réduire jusqu’à obtenir une sauce béchamel bien liée. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Nappez les poireaux de cette sauce. Couvrez de fromage râpé et passez le plat au gril pour gratiner le fromage. Servez avec la purée.**