



Les Recettes du Cellier...

Poireaux roulés en mortadelle



Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Convives : 4 personnes

Ingrédients :

- 4 poireaux
- 8 tranches de mortadelle
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 c. à c. de muscade
- Sel et poivre
- Fromage râpé

Rincer vos poireaux, les couper en deux et les mettre dans une marmite. Les blanchir pendant 5 min. Egoutter et réserver.

Dans une casserole, à feu doux, faire fondre les 25g de beurre, ajouter les 25g de farine et mélanger, ajouter progressivement les 50cl de lait sans cesser de mélanger. Ajouter la noix de muscade, sel et poivre à votre béchamel.

Préchauffer votre four à 180°C.

Prendre 1 morceau de poireau et l'enrouler dans la tranche de mortadelle. Déposer dans un plat à gratin et répéter l'opération.

Recouvrir de béchamel et de fromage.

Enfourner pendant 20 min.

Déguster accompagné de riz ou pâtes.

Variantes :

- ⇒ Vous pouvez mettre quelques morceaux de bleu d'auvergne, roquefort...
- ⇒ La mortadelle peut être remplacé par un jambon blanc.