



Préparation d'un gratin de pommes de terre au fromage et aux poireaux



Ingrédients

- 1000 grammes de pommes de terre (cuisson ferme)
- 30 grammes de beurre
- 40 gramme de farine
- 400 millilitre de lait
- 2 tiges de poireaux
- 40 millilitre Henri Willig sweet jalapeño dip
- 300 gramme de fromage de brebis Henri Willig en morceaux

Préparation du gratin de pommes de terre

Envie d'un délicieux gratin de pommes de terre un peu différent ? Essayez ce gratin de pommes de terre et de poireaux avec du fromage de brebis Henri Willig pour une touche savoureuse ! Ce gratin allie le moelleux des pommes de terre à la fraîcheur des poireaux, le tout agrémenté d'une riche sauce béchamel et d'une touche piquante de sauce au jalapeño. Un choix idéal pour un accompagnement copieux ou un repas principal. Que vous cherchiez une recette de gratin de pommes de terre au four ou que vous souhaitiez essayer quelque chose de nouveau, cette variante au fromage ne manquera pas d'impressionner !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.
- 2: Couper le blanc des poireaux en demi-anneaux et bien les laver.
- 3: Éplucher et couper les pommes de terre en tranches et les blanchir al dente.
- 4: Préparer la sauce béchamel en faisant fondre le beurre dans une poêle et en y ajoutant la farine. Faire cuire le tout en remuant à l'aide d'un fouet.
- 5: Ajouter le lait en plusieurs fois pour obtenir une sauce béchamel lisse.
- 6: Placer les tranches de pommes de terre en couches dans un plat à four. Verser la sauce béchamel sur les pommes de terre, couche par couche.
- 7: Verser la sauce au jalapeño sur les pommes de terre et parsemer la moitié des rondelles de poireau sur le dessus.
- 8: Garnir de sauce au jalapeño, de poivre et de fromage de brebis.
- 9: Cuire au four pendant +- 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Prêt à préparer votre propre gratin de pommes de terre au fromage ?

Vous avez aimé notre gratin de pommes de terre ? Ce plat simple mais savoureux, enrichi de fromage de brebis Henri Willig, est parfait pour toutes les occasions. Faites-nous part du goût de votre gratin et partagez votre expérience !