Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

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

La préparation

Gratin de pommes de terre et de poireaux au fromage de brebis, un bonheur au four !

Méthode d'élaboration :
Préparation :
Préchauffer le four à 180 degrés Celsius. &couper le blanc des poireaux en demi-rondelles et bien les laver. &éplucher et couper les pommes de terre en tranches et les faire blanchir al dente. Préparer la sauce béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole et en y ajoutant la farine. &mélanger le tout à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter le lait en plusieurs fois pour obtenir une sauce béchamel lisse. Disposer 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. Verser la sauce au jalapeño sur les pommes de terre et parsemer la moitié des rondelles de poireaux. Recouvrir de sauce au jalapeño, de poivre et de fromage de brebis de caractère. Cuire au four pendant +- 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées. ;

Cette casserole se mange avec les doigts !   ;   ;   ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ;
  ;