

FLAMICHE DE POIREAUX

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 boîte de lardons fumés (200 g)
- 500 g de poireaux
- 4 cuillères à soupe de farine
- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 1 paquet de gruyère râpé

Préparation :

- 1) Faire blanchir les blancs de poireaux.
- 2) Faire revenir les lardons, puis ajoutez la farine hors du feu pour que cela forme un mélange homogène mais épais. Ajoutez-y les blancs de poireaux. Assaisonnez.
- 3) Délayez avec le lait pour obtenir une béchamel épaisse. Ajoutez les 3 jaunes d'œufs 1 à 1 en remuant énergiquement, puis ajoutez-y du gruyère râpé.
- 4) Battre les blancs en neige et incorporez-les délicatement à votre préparation.
- 5) Versez sur la pâte (au choix : brisée/feuilletée) et saupoudrez de gruyère rapé.
- 6) Faire cuire au four à 180° (thermostat 6) pendant 30 min environ.