

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Cassolette de poireaux au curry



Ingrédients (pour 2 cocottes individuelles) :

- 4 poireaux
- 50 g de beurre
- 30 g de farine
- 30 cl de lait
- 1 cc de curry en poudre
- 4 cc de parmesan rapé

Réalisation :

- Emincez et nettoyez les poireaux, et faites les réduire à feu doux dans une sauteuse avec un peu de beurre pendant environ 20 mn
- Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine en remuant rapidement, puis versez le lait
- Fouettez jusqu'à obtenir un béchamel
- Ajoutez le curry et mélangez
- Disposez les poireaux dans les cocottes, puis la béchamel, mélangez et parsemez de parmesan
- Faites cuire les cocottes 15 mn dans un four préalablement chauffé à 180 °C (th 6)