

FLAMICHE AUX POIREAUX

Ingrédients

200 gr de lardons fumés
500 gr de poireaux
4 cuil à soupe de farine
25 cl de lait
3 oeufs

1 paquet de gruyère râpé
Un rouleau de pâte au choix : brisée/feuilletée

Préparation

Faites blanchir les blancs de poireaux

Faites revenir les lardons, puis ajoutez la farine hors du feu pour que cela forme un mélange homogène mais épais.

Ajoutez les blancs de poireaux et assaisonnez.

Délayez avec le lait pour obtenir une béchamel épaisse.

Ajoutez les 3 jaunes d'oeufs un à un en remuant énergiquement, puis ajoutez-y du gruyère râpé.

Batte les blancs en neige et incorporez-les délicatement à votre préparation.

Versez sur la pâte et saupoudrez de gruyère.