

Une délicatesse crémeuse: les poireaux au jambon façon maman



Il y a des plats que l'on peut cuisiner exactement comme la recette l'indique, mais qui auront toujours une autre saveur que l'originale. Ma maman prépare les meilleurs, les plus tendres et les plus crémeux poireaux au jambon au monde, un de mes plats préférés depuis que je suis petite. Et même si c'est sa recette que je vous donne aujourd'hui, et qu'ils sont affreusement bons quand je les fais moi-même, ils ne le sont jamais autant que ceux de ma maman.

Un élément essentiel de ce plat est la sauce béchamel, qui est relativement simple à préparer si vous respectez quelques règles de base:

1. Respectez tout d'abord absolument le rapport beurre-farine. Si vous n'utilisez pas assez de beurre, ça ne fonctionne pas.
2. De la patience! Les bonnes choses prennent toujours du temps: laissez le beurre fondre lentement pour qu'il ne brûle pas. Ajoutez puis la farine et laissez-lui assez de temps pour former de petites bulles dans le beurre. C'est très important pour la consistance de la sauce.
3. Les liquides avec lesquels on déglace ce mélange doivent absolument être froids, sinon on risque de faire des grumeaux.
4. Last but not least: ne rien laisser brûler! Personne n'aime ces morceaux dans une sauce, et une fois qu'ils y sont, on ne peut pratiquement plus s'en débarrasser.

Voilà! Je vous souhaite bien du plaisir à préparer cette délicatesse!

- 6 poireaux, lavés, coupés en rouleaux d'environ 10 cm de long
- 400 g de jambon de derrière
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 25 cl d'eau
- 25 cl de lait
- 140 g de parmesan finement râpé et en plus un peu de parmesan pour gratiner
- Sel, poivre blanc, un peu de curry et de noix de muscade

1. Cuissez les rouleaux de poireaux dans de l'eau salée, retirez-les avant qu'ils ne soient complètement cuits.

2. Graissez une forme résistante à la chaleur.
3. Enroulez les poireaux dans les tranches de jambon et posez-les côte à côte dans la forme.
4. Pour la sauce: faites fondre le beurre, y ajoutez la farine et faites-la revenir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit légèrement brunâtre et forme de petites bulles. La farine doit faire des bulles pendant une minute.
5. Déglacez avec le lait froid et l'eau froide, puis portez brièvement à ébullition.
6. Laissez mijoter la sauce pendant environ 15 minutes à petit feu. Ajoutez le sel, le poivre, la muscade et le curry, et remuer.
7. Une fois prête, ajoutez le parmesan dans la sauce. 8. Versez la sauce béchamel sur les rouleaux au jambon, puis cuisez-les au four à 200 °C durant 20 à 25 minutes. Ajoutez un peu de parmesan sur le plat environ 5 minutes avant la fin de la cuisson et remettre au four pour gratiner.

Temps de préparation: env. 1 heure