



Les plats principaux

Roulades de poireau au saumon fumé et à la purée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux)
100 grammes de fromage (moulu)
12 tranches saumon (fumé)
1/2 cuillère à soupe moutarde
150 millilitres de lait
1 cuillère à soupe de farine
5 tiges de poireau
1 œuf
beurre
1 cuillère à soupe d' aneth (séché)
1 cuillère à café de noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez 1 blanc de poireau en fins anneaux et coupez les autres blancs en.

Faites revenir les poireaux ciselés dans un peu de beurre, saupoudrez de farine puis cuisez-les dans 100 ml de lait à feu doux durant 10 minutes. Mixez le tout avec un mixeur plongeur avec la moutarde et l'aneth puis salez et poivrez.

Pendant ce temps déposez les 12 morceaux de poireau dans une casserole avec du beurre, ajoutez un fond d'eau et étuvez les blancs de poireau 10-15 minutes en vérifiant qu'ils soient bien cuits à l'intérieur.

Enveloppez chaque blanc de poireau dans une tranche de saumon fumé, salez et poivrez et déposez-les dans un plat à four. Versez dessus la sauce aux poireaux, saupoudrez le fromage et enfournez 30-35 minutes jusqu'à ce que le fromage devienne bien doré.

Cuisez les pommes de terre, égouttez-les et faites-en une purée avec 50 ml de lait, l'oeuf et le beurre. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Ustensiles de cuisine

Four

