 **Gâteau poireaux pommes de terre**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/gateau-poireaux-pommes-de-terre-p1270418-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **- 400 g de blancs de** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux)  
**-  500 g de pommes de terre**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 20 g de Maïzena ®**  
**- 190 g de lait**  
**- 1 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 2 œufs**  
**- sel & poivre du moulin**

**Moule tablette ou moule carré de 20 cm de côté beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
  
Faire dorer les allumettes de bacon dans une sauteuse à sec.  
Les réserver en gardant le gras dans la poêle.  
Nettoyer les poireaux, éplucher les pommes de terre et les laver.  
Couper les pommes de terre en lamelles fines (à la mandoline) et  
émincer finement les poireaux.  
Faire suer les poireaux dans le gras des allumettes pendant quelques minutes.  
Ajouter les pommes de terre (au besoin rajouter une cuillerée d'huile).  
Mélanger délicatement et faire cuire à couvert jusqu'à ce que  
les pommes de terre soient tendres sans se défaire.  
Réserver.  
Saupoudrer le fond du moule avec 2 cuillerées à soupe de parmesan.  
Dans un saladier délayer la Maïzena avec un peu de lait puis rajouter le reste de lait.  
Ajouter les œufs, la moutarde, le reste de parmesan et mélanger au fouet.  
Incorporer le mélange poireaux-pommes de terre et les allumettes de bacon.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Verser la préparation dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes en vérifiant la cuisson.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.  
Servir chaud, tiède ou à température ambiante avec une salade.