 **Gratin de poireaux**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de poireaux (750 g de poireaux prêts à cuisiner)   
- 40 g de farine  
- ½ litre de lait  
- 3 œufs  
- 80 g de comté râpé (50 g + 30 g)  
- sel & poivre du moulin  
- muscade  
- huile d'olive**

**Un plat à gratin**  
**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)

Nettoyer et laver soigneusement les poireaux. Les émincer finement.  
Faire suer les légumes dans un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.  
Les saupoudrer de farine et bien mélanger.  
Verser le lait froid sans cesser de remuer et amener jusqu'à l'ébullition.  
Retirer du feu.  
Ajouter les œufs, saler, poivrer, râper un peu de muscade.  
Incorporer 50 g de fromage râpé.  
Verser dans un plat à gratin huilé.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Servir chaud.