

# Gratin de farfalles

*aux poireaux et lard fumé*



## Pour 6 personnes

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**

- 400 g de farfalles cuites (ou 250 g de farfalles crues)
- 300 g de lard fumé
- 2 poireaux
- 5 cl de vin blanc sec
- 1 boule de Mozzarella
- Sel
- Poivre
- Beurre pour le plat

## **Béchamel :**

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- Noix de muscade râpée
- Sel
- Poivre

Lavez et émincez finement les poireaux.

Ôtez la couenne du lard et coupez-le en petits lardons.

Faites chauffer une sauteuse sans matière grasse. Ajoutez les lardons et laissez cuire 2 minutes à feu moyen. Ajoutez les poireaux et le vin blanc. Poursuivez la cuisson 15 minutes en mélangeant souvent sans couvrir.

Préparez la sauce béchamel : Pour ne pas perdre de temps vous pouvez la préparer pendant la cuisson des poireaux.

Au thermomix : Faites fondre le beurre **3 minutes/100°/vitesse 1**. Ajoutez la farine et programmez **3 minutes/100°/vitesse 1**. Versez le lait, les assaisonnements et programmez **6 minutes/90°/vitesse 4**.

A la casserole : Faites fondre le beurre. Saupoudrez de farine et mélangez pour obtenir un roux. Versez le lait en fouettant et laissez épaissir sur feu moyen jusqu'à épaississement. Salez et poivrez. Parfumez avec un peu de noix de muscade.

Beurrez un plat à gratin.

Répartissez les farfalles mélangées avec la poêlée de poireaux/lard fumé. Recouvrez de sauce béchamel.

Coupez la Mozzarella en petits dés et répartissez sur la préparation.

Glissez au four préchauffé à 180° C pour 20 minutes + 5 minutes en position gril. Si vous avez une position rôtisserie, faites cuire 15 minutes à 210° C sans préchauffage du four.

Servez bien chaud.