***Poireaux jambon à la moutarde ancienne***

***Pour 2 personnes***

2 poireaux (partie blanche)

4 tranches de jambon blanc (à l'ancienne)

100g de crème liquide

1 c à soupe rase de moutarde à l'ancienne

2 c à soupe de parmesan râpé

Poivre

**Préchauffer le four à 200°C.**

Laver les blancs de poireaux et les couper en deux. Les sécher et faire cuire 10 minutes à la vapeur, laisser refroidir avant de les enrouler chacun dans une tranche de jambon.

Mélanger la crème et la moutarde et verser les dans un plat à gratin. Déposer les poireaux au jambon dans le plat, donner 1 ou 2 tour de moulin à poivre par dessus, les napper avec un peu de crème à la moutarde et parsemer de parmesan.

Enfournez à 200°C pendant 10 minutes.

Source ;Cuisine gourmande de Carmencita