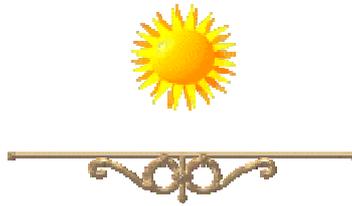


Fiche recette 11

Fondue de Poireaux.

(Plat végétarien). Préparation : 25 minutes - Cuisson : 20 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

1 kg de poireaux, 60 g. de beurre, 3 cuillers à soupe de crème fraîche, sel & poivre.

Préparation & Cuisson.

Éplucher les poireaux en supprimant 3/4 du vert. Les fendre en deux, les émincer finement puis les laver abondamment à l'eau courante dans un égouttoir. Faire fondre le beurre dans une casserole. On peut aussi utiliser de l'huile. Ajouter les poireaux émincés, saler et poivrer. Faire cuire à feu doux et à couvert pendant 10 à 15 minutes. Ajouter la crème fraîche, porter à ébullition pendant une minute et servir. On peut aussi parfumer la fondue avec des épices comme du curry, du paprika, du safran ou du gingembre.