



Légumes variés
Fondue de poireaux



35 min **10 min** **25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

98

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour la
fondue de poireaux**

1 kg **Poireau**
60 g **Beurre**
2 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation des poireaux

- 1 Couper les poireaux aux 3/4 et ne conserver que la partie blanche.
- 2 Fendre les poireaux dans la longueur et les laver soigneusement sous l'eau du robinet. Egoutter à l'aide d'une passoire.
- 3 Emincer finement les poireaux avec le couteau éminceur.
- 4 Réserver dans un saladier.

Étape 2

Cuisson des poireaux

- 1 Faire chauffer la sauteuse et y faire fondre le beurre.
- 2 Ajouter les poireaux émincés et assaisonner avec du sel et du poivre. Remuer à l'aide d'une spatule.
- 3 Couvrir et laisser fondre les poireaux pendant 25 minutes sur feu doux.
- 4 Au bout de ce temps, retirer le couvercle et ajouter la crème épaisse. Mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir chaud dans des plats individuels.