

Recette : FONDUE DE POIREAUX !



Plats

FONDUE DE POIREAUX !

INGRÉDIENTS

3 poireaux
1 pincée de sel
50 centilitres d'eau
20 grammes de beurre

PRÉPARATION

1. Éplucher les poireaux.
2. Laver-les soigneusement et couper les feuilles vertes pour ne garder que le blanc et le vert pâle.
3. Détailler-les en julienne.
4. Dans une casserole, déposer le beurre.
5. Verser l'eau, les poireaux découpés et saler.
6. Mettre en cuisson pendant 20 minutes environ, à feu doux, en remuant régulièrement.
7. Égoutter-les.

Un Conseil ?

La fondue de poireaux peut-être utilisée pour mettre sur une quiche ou comme accompagnement pour vos plats.



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes



C'est à vous de jouer !