Légumes variés

Fondue de poireaux

35 min	10 min	25 min	0	98
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 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.