



*Accompagnements*  
**Fondue de poireau**



<b>25 min</b>	<b>10 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>239</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
fondue de poireaux**

4 **Poireau**  
20 g **Beurre**  
20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 **Sel**

**Étape 1**

Préparation de la fondue de poireaux

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu moyen avec du beurre. Lorsque le beurre devient noisette, ajouter le poireau préalablement émincé finement, faire revenir avec une cuillère.
- 2 Le beurre noisette apporte une saveur particulière au plat.
- 3 Baisser le feu, assaisonner de sel et de poivre puis mélanger.
- 4 Lorsque les poireaux commencent à être fondants, ajouter la crème liquide.
- 5 Bien remuer et laisser cuire pendant une dizaine de minutes sur feu doux jusqu'à ce que l'émincé de poireaux soit fondant et qu'il ait absorbé la crème.