

Fondue de Poireaux

Pour 4/5 personnes :

- **800 g de poireaux (4 ou 5 poireaux)**
- **30 g de beurre**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 filet de jus de citron (facultatif)**
- **sel, poivre**

1. Trier et laver soigneusement les poireaux puis les couper en tranches.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre.
3. Ajouter les poireaux, mélanger et mettre à feu doux.
4. Couvrir et laisser fondre pendant 30 minutes.
5. Ajouter la moutarde puis mélanger.
6. Verser ensuite la crème fraîche et le jus de citron puis faire réduire pendant 10 minutes.
7. Assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Cette fondue de poireaux se mariera parfaitement avec une bonne viande ou vous servira de base pour des quiches, pizzas... ou autres plats à base de poireaux. ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒