Banque Alimentaire
de l'Isère

Fondue de poireaux à la crème citronnée

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 3 poireaux
- 10 cl de crème fraîche
- 1 jus d'un demi-citron
- 30 gr de beurre
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à café de moutarde

PRÉPARATION

- Laver les poireaux, couper la base et retirer l'extrémité des feuilles.
- Couper le reste en morceaux.
- Dans une poêle chaude, faire revenir les poireaux dans du beurre à feu moyen environ 20 minutes.
- Dans un bol, mélanger la crème, la moutarde et le jus de citron.
- Poivrer et saler si nécessaire.
- Verser cette sauce sur les poireaux et laisser cuire 5 minutes en mélangeant de temps en temps.
- Servir chaud en accompagnement.

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Coût : entre 0,5 et 1€ / personne