

Fondue de poireaux

Accompagnement pour 4 personnes

- 1kg de blanc de poireaux
- 30g de beurre, du sel et du poivre.



Servir : Chaud, avec un poisson.

Variation

Ajoutez un peu de bouillon de poule.

- Nettoyez bien les poireaux, et coupez les en petits tronçons.
- Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les poireaux, et salez modérément.
- Laissez cuir l'ensemble pendant 30 minutes et poivrez en fin de cuisson.

Conseils

Si les poireaux attachent, ajoutez un peu d'eau, et n'hésitez pas à couvrir.