



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



FONDUE DE POIREAUX

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 6 à 7 poireaux
- ✓ 2 petites échalotes
- ✓ 2 cuillères à soupe de beurre
- ✓ 150 ml de crème liquide entière
- ✓ Sel
- ✓ Poivre noir
- ✓ ail en poudre
- ✓ huile d'olives

• PREPARATION •

1. Éplucher et laver les échalotes et poireaux.
2. Taillez les poireaux en deux en longueurs, puis en fines tranches.
3. Faites fondre le beurre, et suiez les oignons ciselé avec une pincée de sel. Laissez cuire à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Rajoutez les poireaux et laissez cuire à nouveau pendant 10 mn.
4. Verser ensuite la crème et le poivre noir. cuisez pour encore 5 min. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre selon votre goût.

