

Blanc de poireaux et sa mousseline de curry

Ingrédients

12 blancs de poireaux

Sauce e au curry

4 cuillère à soupe de vinaigre

2 cuill à café de curry

poivre

125 gr de beurre

12 cl de crème fraîche

le jus d'un citron



Laver les poireaux

et ne garder que les blancs, les faire cuire 20 mn à l'eau bouillante et les rafraichir dans l'eau froide et les égoutter à plat.

Petite Astuce : Je ficèle les blancs par 4 ou 5, ils gardent ainsi un bel aspect après la cuisson.

Préparation de la sauce :

Faites chauffer le vinaigre, le curry et le poivre dans une petite casserole. Porter à ébullition et faire réduire de moitié (10mn). Mettre la casserole dans un bain marie et incorporer le beurre coupé en petits morceaux - sans cesser de battre- .

Ajouter le jus de citron et laisser refroidir Au moment de servir (un peu avant), fouetter la crème fraîche et l'ajouter à la préparation. Dresser vos blancs de poireaux et napper de cette sauce