

Fondue de poireaux

Un accompagnement qui se marie très bien avec le poisson !



Préparation : **10 mn**
Cuisson : **30 mn**
Attente : **0 mn**



Niveau :

Facile

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Poireaux	6	Choisir de gros poireaux
Huile d'olive	1 c. à soupe	
Fromage blanc	2 c. à soupe	ou Yaourt à la grecque ou crème épaisse
Sel, poivre		

Recette :

- Laver puis couper le blanc des poireaux en tronçons d'environ 1cm d'épaisseur.
- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile.
- Ajouter les poireaux, saler, poivrer et laisser cuire 25 min sur feu doux, **AVEC UN COUVERCLE**.
- Une fois que vos poireaux sont bien fondus, ajouter le fromage blanc et mélanger
- Laisser cuire 5 minutes de plus.
- Rectifier l'assaisonnement et retirer l'éventuel jus si besoin avant de servir.



Service :

Pour un service à l'assiette :

- Prendre un petit bol et "mouler" votre fondue de poireaux en la tassant légèrement.
- Renverser le bol sur l'assiette. Vous obtenez un joli dôme !

