



RILLETTES DE POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 2 blancs de poireaux
- 25 cl de vin blanc
- 200 g de lardons ou allumettes
fumées
- 20 g de fromage frais

PRÉPARATION

Émincer finement les blancs de poireaux puis les mettre à cuire avec le vin blanc dans une poêle, les poireaux doivent être cuits mais pas colorés et le vin blanc doit être évaporé.

Faire cuire les lardons fumés allumettes avec les poireaux puis mixer de suite avec le fromage frais dans un mixeur électrique.

Réserver votre préparation dans une terrine et le mettre au réfrigérateur.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 35MN