



DÉLICE DE POIREAU À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

- 600 g de poireau
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde de dijon
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel et de poivre.

PRÉPARATION

Coupez les poireaux en deux et recoupez-les en tronçons. Lavez soigneusement.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 min environ, en remuant de temps en temps.

A ce moment là ajoutez le jus de citron, la moutarde et la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.

Couvrez et laissez cuire encore 10 min à feu doux.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 30M,
TEMPS TOTAL : 1H