



# FONDUE AUX POIREAUX

## INGRÉDIENTS

- 600 g de blancs de poireaux
- 30 g de beurre
- 1 c-à-s de moutarde de Dijon
- 2 c-à-s de crème fraîche
- 2 c-à-s de jus de citron
- Sel, poivre du moulin

## 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 mn environ, en remuant de temps en temps.

Après 25 mn de cuisson, ajoutez le jus de citron, la moutarde et la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.

Couvrez et laissez cuire encore 10 mn à feu doux.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 35MN**  
**TEMPS TOTAL : 45MN**