



# FONDUE DE POIREAUX DE GRAND-MÈRE

## INGRÉDIENTS

- 800 gr de poireaux
- 30 gr de beurre
- 3 c à soupe de crème fraîche
- 1 c à café de moutarde
- 1 filet de citron
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

Trier et laver les poireaux puis les couper en tranches

Faire fondre du beurre dans 1 poêle

Ajouter les poireaux, mélanger et cuire à feu doux

Couvrir et laisser fondre 30 min

Ajouter la moutarde puis mélanger

Verser la crème fraîche et le jus de citron puis faire réduire pendant 10 min

Assaisonner et déguster

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**  
**TEMPS TOTAL : 50MN**