

FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME

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

Eplucher et laver les poireaux.

Réserver les verts pour vos bouillons, soupes, potages, bouquets garnis, etc...

Fendre les blancs en deux dans la longueur et les couper en dés.

Dans une cocotte faire fondre le beurre et y mettre les dés de poireaux.

Couvrir et faire cuire à feu très doux en remuant de temps en temps pendant 25 minutes.

Ajouter ensuite le jus de citron, la moutarde et la crème fraîche. Saler, poivrer et mélanger l'ensemble.

Recouvrir et laisser encore cuire une dizaine de minutes à feu doux.

Servir dans une assiette chaude en accompagnement d'une viande, de volaille ou de poisson.

