

Recettes de cuisine françaises diverses

Fondue de poireaux

Ingrédients pour 2 personnes

- 300 gr de poireaux en rondelles
- 20 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Le jus d'un citron jaune
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Ajouter les poireaux en rondelles et mettre à feu doux.

Mélanger, couvrir et laisser fondre 30 mn.

Ajouter ensuite le moutarde et mélanger de nouveau.

Ajouter la crème fraîche.

Presser le citron sur les poireaux, saler, poivrer.

C'est fait.