



Fondue de poireaux au beurre

- Par [vision-plaisir](#)
- Le jeudi, 01 janvier 1970
- Dans [MA CUISINE](#)

• 0 commentaire

Le poireau est l'un des légumes les plus célèbres, alors lancez-vous dans sa préparation.

Ingrédients :

- **3 ou 4 poireaux**
- 100 gr de beurre doux
- Sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Oter les $\frac{1}{4}$ du **vert de poireaux**. Couper les racines et les fendre en deux sur toute la longueur des poireaux. Les laver dans une eau claire. **Les émincer finement à l'aide d'un couteau**. Vous pouvez réaliser cette tâche avec un cutter et d'un disque à lame fine. Mais personnellement **je préfère les couper** au couteau pour éviter de trop perdre du **jus du poireau** et garder leur saveur. Avec un peu d'entraînement, tout le monde peut couper des poireaux finement au couteau. **Pour cela il faut un éminceur**. C'est un grand couteau avec une lame assez large.

Une fois avoir **coupé vos poireaux**, chauffer un sautoir et ajouter un bon morceau de beurre. **Ajouter les poireaux**. Mélanger et au bout de 2 minutes, **baisser votre feu de moitié**. Mélanger de temps en temps pour éviter de faire accrocher vos poireaux au fond du sautoir. **Si vous remarquez que le fond accroche légèrement**, ajouter $\frac{1}{2}$ verre d'eau. En fin de cuisson, assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Et **si vous souhaitez**, un morceau de beurre. La fondue de poireaux peut servir en garniture, pour la préparation d'une **quiche**, dans la préparation d'une farce etc.