

# FONDUE DE POIREAUX

NIVEAU  
**Difficile**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**15 Minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**20 Minutes**

POUR  
**4 Personnes**

## Ingrédients

- 1 kg de poireaux
- 60 g de beurre
- 3 c.à.s de crème fraîche
- sel
- poivre

## Par

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou.



## LES ÉTAPES

- 1.** Epluchez les poireaux en supprimant les 3/4 du vert, les fendre en deux et les laver abondamment à l'eau courante. Ensuite, les émincer finement.
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les poireaux émincés, salez et poivrez. Faites cuire sur feu doux et à couvert entre 10 à 15 minutes selon le degré de cuisson désiré.
- 3.** En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche puis portez à ébullition 1 minute. Le beurre peut être remplacé par de l'huile d'arachide ou de l'huile d'olive. On peut parfumer cette fondue avec du curry, du safran, du paprika ou du gingembre.
- 4.** Selon la préparation, on peut émincer les poireaux plus ou moins finement et éventuellement prolongez leur cuisson de 10 minutes puis mixez la fondue pour obtenir une délicieuse purée de poireaux.