

# Les poireaux à la crème

10 mars 2016

C'est avec de beaux poireaux assez gros, dont le blanc est épais et moelleux, que l'on confectionne ce plat de légumes poitevin, appelé localement "porée".

PRÉPARATION : 20 minutes      CUISSON : 25 minutes environ

Pour 4 personnes

- 8 gros poireaux bien blancs  
ou 10 petits
- 100 g de beurre      80g + 1 peu de  
farine      bouillon
- 10 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 petit bouquet de persil plat  
sel et poivre blanc

1. Parez les poireaux en coupant les racines à la base et en ne gardant que la base du vert la plus pâle. Lavez-les très soigneusement, puis épongez-les et coupez-les en rondelles. Remplissez d'eau une grande casserole, portez à ébullition, salez et ajoutez les poireaux. Laissez reprendre l'ébul-

lition et comptez de 12 à 15 minutes de cuisson. Égouttez-les à fond en les pressant légèrement pour évacuer le maximum d'eau.

2. Hachez-les ensuite sur une planche. Pendant ce temps, faites fondre doucement le beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez les poireaux hachés et mélangez, puis faites-les cuire doucement à découvert pendant 5 minutes. Salez et poivrez, puis poudrez légèrement de farine et mélangez. Poursuivez la cuisson doucement en remuant sans laisser colorer pendant 5 minutes encore.

3. Retirez la casserole du feu, puis liez cette fondue de poireaux au beurre avec la crème fraîche additionnée du jaune d'œuf. Mélangez intimement et goûtez pour rectifier l'assaisonnement, puis poudrez le dessus de quelques pincées de persil plat très finement ciselé.

Vous pouvez servir ces poireaux avec une viande blanche ou des ris de veau.

on peut mettre des jeunes navets coupés en julienne