

Fondue de poireau



Marchandises

1 poireau vert
1 cs de beurre
2 dl. de crème
80 gr. de gruyère mi salé
persil

Procédé.

Couper le poireau dans sa longueur et le laver à l'eau courante.
Le fendre en fines lanières et détailler en carrés réguliers nommé
culinairement : une paysanne.
Fondre le beurre dans une sauteuse et faire suer le poireau sans coloration.
Ajouter la crème et l'assaisonnement puis laisser mijoter
Détailler le gruyère en petits cubes.
Les incorporer en toute fin de cuisson et les laisser fondre gentiment pour
leur permettre de lier le tout ceci sans coaguler.

Servir sitôt prêt soit comme légume soit comme garniture si on garnis des
demi tomates avec cette fondue de poireau...

En cas de préparation à l'avance il est important de stopper la cuisson avant
de mettre le gruyère et de reprendre la recette à cet instant le moment venu
pour s'assurer du bon résultat.

Bon appétit à tous