



La compotée de poireaux

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Poireaux : 4 à 6
Beurre demi-sel : 50 g
Lait concentré non sucré : 1 boîte
Fond de volaille déshydraté : 4 c.à s.
Poivre du moulin

Matériel

une planche à découper
un couteau à légumes
une sauteuse et son couvercle
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation des poireaux

1. Laver soigneusement les poireaux. Enlever la partie vert sombre des feuilles. Couper le blanc et le vert pâle des poireaux en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Faire fondre le beurre salé dans la sauteuse.

Réalisation > la cuisson

3. Quand le beurre est fondu, y faire revenir les rondelles de poireaux sur toutes leurs faces durant environ 5 minutes, en mélangeant souvent.
4. Augmenter le degré de cuisson, napper avec le lait concentré et saupoudrer de fond de volaille déshydraté. Bien mélanger le tout, couvrir et laisser mijoter à feu modéré durant environ 20 minutes.
5. Vérifier que les poireaux n'attachent pas, mélanger encore une fois, et poursuivre la cuisson plus doucement encore environ 10 minutes.
6. Servir aussitôt en donnant quelques tours de moulin à poivre.
- il n'est pas nécessaire de saler car le beurre l'est déjà et le fond de volaille déshydraté aussi –

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com