

DÉJEUNER ENTRE FILLES



Fondue de poireaux en robe blanche

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 35 minutes, petite
cocotte (ou casserole)

PAR PERSONNE
162 mg de calcium
127 kcal

Pour 4 personnes

- 200 g Fromage blanc Calin
- 600 g Blancs de poireaux
- 30 g Beurre
- 1/2 Citron (Jus)
- 1 càs Moutarde
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Coupez les blancs de poireau en fine julienne.

Faites revenir les blancs des poireaux dans le beurre fondu à la casserole pendant 10 minutes, en ajoutant un petit verre d'eau.

Ajoutez le fromage blanc Calin, le jus de citron et la moutarde. Salez, poivrez et laissez mijoter encore 2 minutes.

Servez cette fondue de poireaux aussitôt.

Recette proposée par

Florianne L. de Tourcoing