


[Accueil](#)
[Recettes](#)
[Chefs et produits](#)
[Voyages](#)
[Bonnes adresses](#)
[Agenda](#)


Poireau



Poireaux vinaigrette



Poêlée de champignons de Paris



Fenouils sautés au wok, déglacés au vinaigre balsamique

 Chercher une recette, un billet...


À propos

Hello c'est Anne, tout le monde m'appelle Papilles. Je suis gourmande...

[Plus →](#)

[Me contacter](#)
[Travailler ensemble, c'est possible !](#)
[Ma revue de presse](#)
[Mon job](#)
[Aide \(F.A.Q.\)](#)
[Nethiquette et copyright](#)

Fondue de poireaux

81

 Publié dans **Légumes, Végétarien** par Anne le 29 mars 2007

Popularité : 5 - Évaluations : 13

[▶ Choisir sa pub](#)
[▶ Recette](#)
[▶ Poireaux](#)
[▶ Fondue](#)
[▶ Vin blanc](#)


©Papilles & Pupilles

Fondue de poireaux

Délicieux avec un **poisson** (voir [rubrique poissons](#)). Si c'est le seul accompagnement prévu, il faudra doubler les quantités. J'aime proposer un choix dans l'assiette : **Fondue de poireaux** et gratin dauphinois par exemple. Ce qui est aussi appréciable, c'est que vous pouvez la préparer à l'avance. Dans ce cas, mettez la crème juste au dernier moment.

Pour 3/4 personnes, en petit accompagnement:

- 4 **poireaux**
- 25g de beurre
- 1 grosse échalote ou 2 petites
- 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre
- jus de citron (facultatif)

Ouvrez vos **poireaux** en 2. Nettoyez-les avec beaucoup de soin et coupez les en petits tronçons.

Recettes de saison

Bonus

MAR Recettes de mars
AVR Recettes d'avril
 ▶ Découvrez les produits de saison

[Le City Guide Bordeaux](#)
[Ann'agram](#)
[Sites pratiques](#)
[Blogroll](#)

Jambon Cru -5%

Code Promo "pata16" -5% Réduction. Transport Gratuit en 3 Jours.

Suivez-moi !

Rejoignez les **406 500** followers sur **Pinterest**

Rejoignez les **190 000** followers sur **Facebook**

Rejoignez les **120 000** abonnés sur **Google +**

Rejoignez les **21 900** followers sur **Instagram**

Rejoignez les **18 400** followers sur **Twitter**

Rejoignez les **600** abonnés sur **YouTube**

Découvrez mes **190 000** photos sur **Flickr**

Suivez-moi sur **Tumblr**

Suivez-moi grâce au flux RSS



Recevez les nouveaux articles par e-mail



Abonnez-vous à la newsletter mensuelle :





Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation des cookies.

Ok



Poireaux coupés (c) margouillat photo shutterstock

Epluchez votre échalote et coupez-la en petits dés. Dans une poêle faites fondre votre beurre, puis ajoutez les poireaux et l'échalote ciselée. Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes. Juste avant de servir, ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche, le sel et le poivre et une lichette de jus de citron si vous trouvez que ça manque un peu de peps.

TAGS : POIREAUX, VÉGÉTARIEN

J'aime 147

Envoyer

Tweeter

G+ 35

Autres Services

Imprimer (Sans les images)

Envoyer par E-mail

Suivre les Commentaires

Cuisson cuisine à Blois

Promo Cuisson cuisine en magasin à Blois. Par ici !

○ ○

Avis



J'en ai fait l'autre soir avec des Saint Jacques juste grillées, un délice.p.s: moi aussi j'ajoute une pointe de curry

#1 - ANNE le 29 MARS 2007

RÉPONDRE



Magnifique recette, très simple à réaliser!
Nous avons retrouvé le délicieux accompagnement qui nous avait tant séduit lors d'une fête de famille...dans un resto gastronomique. Génial, on va désormais pouvoir se régaler tous ensemble, à la maison...et à moindre coût!
Merci Anne!

#2 - FANNY le 6 DÉCEMBRE 2015

RÉPONDRE



Avec plaisir Fanny

#3 - ANNE le 6 DÉCEMBRE 2015

RÉPONDRE



super bon, j'ai juste rajouté un peu de sucre (1cc).miam miam bisousaurélie

#4 - AURÉLIE le 8 DÉCEMBRE 2007

RÉPONDRE



Hello,
J'ai testé pour ce midi, c'est super bon !!!
#5 - [JURIARTISTESPARISIE](#) le 15 OCTOBRE 2012

RÉPONDRE

Susceptibles de vous plaire

Joue de boeuf aux carottes et vin rouge



Poireaux vinaigrette



Blanquette de veau à la cocotte minute



Langue de boeuf, sauce piquante



Végétarien

Pommes de terre au four



Poêlée de fenouils à l'huile d'olive



Recette de lentilles : Lentilles à la marocaine



Aubergines grillées au four (ou barbecue)



Le Salé

- Apéro
- Bocaux & Conserve
- Entrées
- Féculents
- Légumes
- Oeufs
- Plats complets
- Poissons
- Recettes de fêtes
- Recettes lights
- Tofu
- Viandes
- Sauces

Les Pains

- Pains salés
- Pains sucrés
- Techniques

Les Spéciales

- Sans gluten
- Sans lait

Le Sucré

- Bonbons et autres douceurs
- Cakes
- Desserts avec des fruits
- Desserts Saint Valentin
- Chocolat
- Confitures
- Crumbles
- Conserve et bocaux
- Desserts de fête
- Crêpes et gaufres
- Entremets
- Glaces
- Gâteaux pour toute la famille
- Pains d'épices
- Petits gâteaux
- Tartes
- Yaourts

Les Actus