

FICHE RECETTE N°2



HIVER

GALETTE & FONDUE DE POIREAUX

Pour 4 personnes



www.valdille-aubigne.fr/pat



INGREDIENTS

Galettes de blé
noir : 4

Poireaux : 4

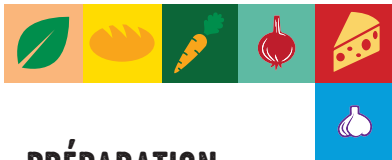
Crème : 3 cuillères
à soupe

Moutarde :
1 cuillère à café

Œufs : 4

Pour un repas complet :

Compléter votre
repas avec un
fruit en dessert



PRÉPARATION

1. Laver et émincer les blancs de poireaux.
 2. Dans une poêle beurrée, les faire revenir à feu vif pendant 2 min.
 3. Couvrir et poursuivre la cuisson sur feu doux, en remuant très souvent, pendant 15 min.
 4. Ajouter la crème et la moutarde. Bien mélanger et laisser épaissir pendant 5 min à découvert.
 5. Ajouter une pincée de sel et de poivre et mélanger.
 6. Composer votre galette avec la fondue de poireau et un œuf.
- Déguster !