

FICHE RECETTE N°4

HIVER

BLANQUETTE REVISITÉE

Pour 4 personnes



www.valdille-aubigne.fr/pat



INGREDIENTS

Poireaux (blancs) : 4

Haricots blancs
cuits :
400g égouttés

Champignons :
400g

Oignon : 1

Crème :
1 pot (20cl)

Farine : 2 cuillères
à soupe (30g)

Œuf : 1 jaune

Citron (jus) : 1

Vin blanc de
cuisine : 20cl

400ml d'eau et 1
cube de bouillon*

Pour un repas complet :

Ajouter une portion
de riz par personne
(60g cru).



PRÉPARATION

1. Emincer l'oignon et le faire revenir 1 min à feu vif dans une cocotte avec un peu d'huile.
2. Ajouter les blancs de poireaux taillés en petits tronçons. Poursuivre la cuisson 5 min à feu moyen.
3. Saupoudrer de farine et remuer 1 min
4. Verser le vin blanc, mélanger et laisser évaporer à feu vif.
5. Ajouter l'eau et un cube de bouillon*, bien mélanger. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter 20 min sur feu moyen.
6. Ajouter les champignons coupés en 8. Poursuivre la cuisson 10 min.
7. Ajouter la crème, le jaune d'œuf et le jus de citron au préalable mélangés et ajouter les haricots blancs égouttés. Poursuivre la cuisson 5 min à découvert.
8. Saler et poivrer à votre convenance, c'est prêt !

*Ou bouillon maison avec les verts de poireaux