

# Poireaux

---

## Tarte poireaux camembert

Ingrédients :	1	rouleau de pâte feuilletée
	3	poireaux émincés
	1	camembert
	3	œufs
	400ml	lait
		huile d'olive
		sel et poivre

### Méthode :

- Faire revenir les poireaux dans l'huile.
- Battre les œufs avec le lait, saler et poivrer.
- Dérouler la pâte dans un moule, piquer la pâte et y déposer les poireaux et la préparation aux œufs.
- Découper le camembert en fines tranches et les disposer sur la tarte et enfourner env. 40 minutes. Vous pouvez ajouter du fromage râpé 10 minutes avant la fin de la cuisson.

# Poireaux

---

## Rillette de poireaux au crabe et noix

Ingrédients :	1	poireau
	1 boîte	crabe émietté
		quelques noix hachés aux choix
	2 c. à tb	mayonnaise
	1 c.à thé	moutarde
	1	gousse d'ail hachée
		sel et poivre

### Méthode :

- Cuire le poireau à la vapeur env. 10 minutes.
- Bien égoutter le crabe et mélanger dans un saladier avec le poireau, les noix hachés, la mayonnaise, la moutarde, le sel et le poivre.
- Déposer dans une terrine au frigo au moins deux heures.

# Poireaux

---

## Crème de poireaux

Ingrédients :	3 c. à tb	huile
	4	poireaux lavés et tranchés
	3	pommes de terre en cubes
	3 c. à tb	farine
		sel et poivre
	½ c. à thé	basilic
	½ c. à thé	estragon
	½ c. à thé	sariette
	5 tasses	bouillon de poulet
	1 tasse	lait ou ½ tasse crème 15% épaisse
		fines herbes fraîches

## Méthode :

- Faire revenir les poireaux dans l'huile 3 minutes. Ajouter les pommes de terre, laisser cuire 5 minutes. Incorporer la farine, mélangez, assaisonnez de sel et poivre, basilic, estragon, sarriette. Arroser de bouillon, faites cuire 40 minutes.
- Passez au pied mélangeur, incorporez le lait ou la crème, décorez de fines herbes fraîches. Server.
- Variante : parsemer de fromage râpé et faites gratiner!!

# Poireaux

---

## Fondue de poireaux

Ingrédients :                    2 c. à tb                    beurre  
                                          2                                poireaux émincés  
                                                                                  tomates séchées dans l'huile émincées  
                                                                                  sel et poivre

Méthode :

- Faire fondre le beurre dans un poêlon, à feu doux, faites suer le poireau 10 minutes. Saler et poivrer.
- Ajouter les tomates séchées. Mélanger et server comme accompagnement pour le poisson, le porc ou le poulet.

# Poireaux

---

## Pâtes aux poireaux, à la crème et au bacon

Ingrédients :

2-3	poireaux
3-4	tranches de bacon coupés en dés
200ml	crème 15% épaisse
	pâtes courtes au choix (fusilli, penne, etc.) pour 2-3 personnes
	beurre
	sel et poivre

Méthode :

- Faire cuire les pâtes selon les instructions.
- Pendant ce temps, faire dorer le bacon et ajouter les poireaux et un peu de beurre. Ajouter la crème. Saler et poivrer.
- Égoutter les pâtes et les verser dans la sauce chaude.

# Poireaux

---

## Soupe aux poireaux et noisettes

Ingrédients :	2	pommes de terre épluchées en dés
	3	poireaux coupés en rondelles
	1 c. à tb	beurre
	4 tasses	lait
	1 gousse	ail pressée
	1 tasse	noisettes grillées sans peau
	1 c.à tb	miel
	1 c.à tb	persil plat haché
		sel et poivre du moulin

### Méthode :

- Faire revenir les pommes de terre et les poireaux dans le beurre env. 8- 10 minutes. Incorporez le reste des ingrédients et laisser mijoter 20 minutes.
- Passez au mélangeur. Servir.