



Fondue de poireau à la crème et à l'estragon

Par La Popotte sans chichis



Ingredients

20 cl de crème liquide

4 g d'estragon

2 poireaux

Sel, poivre

Emincez vos poireaux avec le blanc et le vert.

Faites les cuire avec un fond d'eau 8 min env. jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Salez, poivrez.

Une fois, les poireaux cuits, ajoutez l'estragon et la crème.

Poursuivez la cuisson 2- min.

Salez, poivrez.

Perso, j'ai accompagné cette fondue de poireau de semoule et de viande.