

SALADE DE POIREAUX

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 2 à 3 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte minute, 1 saladier

Ingrédients :

2 à 3 blancs de poireaux
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
150 gr de crème fraîche
Sel, poivre

Préparation :

1 - Enlever la barbe, la première couche de chair, et la partie verte apparente des poireaux. Laver les blancs en les fendant en quatre et les laisser tremper quelques minutes dans de l'eau tiède puis rincer abondamment.
2 - Les faire cuire à la vapeur quelques minutes.
3 - Faire fondre dans un saladier un peu de sel marin dans le vinaigre, ajouter la crème fraîche, mélanger bien puis saler et poivrer. Ajouter les poireaux tièdes et mélanger délicatement. Servir tiède.