

FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME D'AVOINE, NOISETTE ET CITRON

 Pour 4 personnes

 Préparation : 15 min

 Cuisson : 35 min



INGRÉDIENTS

- 4 à 5 poireaux
- 1½ c. à s. d'huile d'olive
- 25 cl de crème d'avoine
- 40 g de noisettes
- Le zeste très fin d'1 citron
- 2 à 3 c. à c. de jus de citron
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Couper les racines des poireaux, retirer les verts trop durs, puis les fendre dans la longueur. Bien les laver et les émincer finement.
2. Faire chauffer l'huile d'olive à feu doux dans une grande sauteuse. Ajouter les poireaux, saler légèrement, couvrir et laisser fondre 25 à 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient très fondants.
3. Verser la crème d'avoine, mélanger et laisser mijoter 5 à 7 minutes à feu doux. Poivrer.
4. Concasser grossièrement les noisettes et les faire torrifier à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Hors du feu, ajouter le zeste et le jus de citron. Goûter et ajuster l'assaisonnement.



Florian Bastier