Fondue de poireaux à la Moutarde à l'Ancienne

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10



Ingrédients :

- *4 poireaux*
- *25 cl de crème fraîche*
- *2 c. à s. de moutarde à l'Ancienne*
- *Sel*

Etapes :

- Retirer l'extrémité verte et épaisse des poireaux. Les ciseler en petits tronçons.
- Faire cuire les poireaux à la vapeur, bien les égoutter.
- Dans une poêle, mettre la crème avec la moutarde à l'Ancienne, diluer en remuant avec une cuillère.
- Ajouter les poireaux et mélanger pour bien les enrober. Laisser mijoter quelques minutes et servir chaud.