



Poireaux à la crème



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

beurre

4 blanc de poireau (en fines rondelles)

sel et poivre

noix de muscade

1 1/2 décilitres de crème légère

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les rondelles de poireaux. Faites cuire pendant 15 minutes sans cesser de remuer. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Arrosez avec de l'eau. Les poireaux ne doivent pas changer de couleur.
- 2.** Ajoutez la crème et mélangez jusqu'à ce que le liquide soit bien incorporé.