

Poireau braisé

Ingrédients

Poireaux - Beurre - Huile
Fleur de sel - Sauce soja
Sucre - Paprika
Citron confit



Cuisiner | Décorer | Offrir

Enlevez les premières feuilles des **poireaux** et ôtez le pied. Coupez-les en tronçons de 12 à 15 cm de long, ne gardez pas le vert foncé mais le vert tendre.

Dans une sauteuse ou grande casserole à fond épais, faites chauffer le **beurre** et l'**huile** et dès qu'ils «chantent» (crépitent), ajoutez la **fleur de sel**. Déposez les poireaux et nappez-les bien de beurre fondu.

Couvrez et laissez braiser à feu moyen une vingtaine de minutes. Dès qu'ils sont fondants et que les premières feuilles deviennent un peu translucides, ajoutez la **sauce soja**, le **sucre** et le **paprika** et mélangez bien en prenant soin de vous munir de deux spatules plates afin de ne pas les «dépiapter».

Laissez confire environ 10 minutes. Servez bien chaud en accompagnement d'une purée maison et de viande blanche grillée ou juste de quelques tomates fraîches ou confites (J'opte pour des morceaux de **citron confit** pour l'acidité).



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Cocotte BK
de 79€
à 129€
suivant 0



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

129

