

# Nos idées de recettes

## Tarte aux poireaux, aux lardons ou saumon

Difficulté : 

Convives : 



Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :  
▪ 4 Porro futé ▪ 1 pâte brisée ▪ 150 g de lardons ou dés de saumon fumé ▪ beurre ▪ 3 œufs  
▪ 15 cl de crème liquide ▪ sel & poivre

- Précuire la pâte pendant 10 min.
- Fendre Porro futé en croix sur la moitié de sa longueur et rincer à l'eau froide.
- Faire revenir à la poêle lardons et poireaux émincés puis étaler la préparation sur la pâte précuite.
- Battre œufs et crème. Saler, poivrer. Verser sur les poireaux.
- Cuire à 180°C.

## Velouté de poireaux

Difficulté : 

Convives : 



Préparation : 15 min


Cuisson : 25 min

Ingrédients :  
▪ 4 Porro futé ▪ 20 cl de crème liquide ▪ sel & poivre

- Préparer les poireaux en les lavant soigneusement.
- Les couper en rondelles et les faire cuire à la vapeur ou dans une grande casserole d'eau.
- Broyer au mixeur en versant la crème progressivement.
- Saler et mélanger en ajoutant un peu d'eau pour obtenir la consistance voulue.

## Poireaux tièdes à la crème ou au vinaigre balsamique

Difficulté : 

Convives : 



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min


Ingrédients :  
▪ 4 Blanc de blanc ▪ crème épaisse ▪ vinaigre balsamique ▪ sel, poivre

- Cuire les poireaux à la vapeur (cocotte-minute) ou dans une grande casserole d'eau salée.
- Laisser tiédir.
- Verser, au moment de servir, la crème chaude ou la vinaigrette préparée à base de vinaigre balsamique.

Suggestion d'accompagnements : poissons ou crustacés

## Fondue de poireaux aux noix de St-Jacques

Difficulté : 

Convives : 



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :     ▪ 4 Blanc de blanc     ▪ 6 noix de St Jacques     ▪ huile d'olive     ▪ 15 cl de crème liquide     ▪ sel, poivre

- Faire fondre les blancs émincés dans un trait d'huile d'olive avec un peu d'eau 15 min à feu doux.
- Laisser évaporer.
- Faire dorer les noix de St Jacques à la poêle à feu vif puis ajouter la crème et les poireaux.
- Mélanger, saler et poivrer.

Autres accompagnements : poissons ou crustacés

## Pot au feu

Difficulté : 

Convives : 



Préparation : 30 min

Cuisson : 1 heure 30

Ingrédients :     ▪ 1 kg de viande de bœuf (jarret et paleron)     ▪ 4 carottes des Hautes Landes de Gascogne     ▪ 4 Blanc de blanc  
                  ▪ navets     ▪ bouquet garni     ▪ oignon     ▪ sel, poivre

- Dans une cocotte, couvrir d'eau froide la viande de bœuf découpée en morceaux et porter à ébullition 15 min environ.
- Dégraisser.
- Ajouter le bouquet garni, préalablement ficelé, et les légumes.
- Saler, poivrer et laisser cuire à feu très doux pendant 1h30.
- Servir en arrosant de bouillon.