



TAGLIATELLES À LA CRÈME DE POIREAUX

Il vous faut :

500 g de tagliatelles
2 ou 3 beaux poireaux
150 g de lardons
1 petit pot de crème fraîche
beurre, sel, poivre
parmesan

Comment procéder ?

Laver puis couper les poireaux en fines rondelles, les mettre à fondre environ 15 mn dans une poêle avec un bon morceau de beurre (remuer souvent).

Mettre les tagliatelles à cuire comme indiqué sur le paquet. Attendre que les poireaux soient bien fondus et ajouter les lardons, faire dorer.

Hors du feu, mettre la crème fraîche et remuer, poivrer et saler à votre goût.

Egoutter les tagliatelles, les mettre dans un plat et verser la sauce aux poireaux dessus. Ajouter du parmesan râpé. Servir aussitôt.

Saveurs du Primeur 6 Place Hérault 49100 ANGERS
tel : 02.41.81.94.80 - www.saveursduprimeur.fr



POIREAUX A LA CREME

Il vous faut : (4 personnes)

6 poireaux
Crème fraîche
Sel
Poivre

Comment procéder ?

Couper le vert (en laissant 5-6 cm tout de même) et les racines, laver les poireaux, les couper en rondelles.

Faites-les cuire à feu doux dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive.

Ils sont cuits quand ils changent de couleur et commencent à roussir, ajouter alors 2 à 3 cuillerées de crème fraîche, ou plus, assaisonnez.

Saveurs du Primeur 6 Place Hérault 49100 ANGERS
tel : 02.41.81.94.80 - www.saveursduprimeur.fr



FONDUE DE POIREAUX

Il vous faut :

- 600 g de blancs de poireaux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre

Comment procéder ?

Coupez-les poireaux en fines rondelles. Lavez soigneusement.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 mn environ, en remuant de temps en temps.

Après 25 mn de cuisson, la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.

Couvrez et laissez cuire encore 10 mn à feu doux.

Saveurs du Primeur 6 Place Hérault 49100 ANGERS
tel : 02.41.81.94.80 - www.saveursduprimeur.fr