

POREE BLANCHE
(Crème de poireaux aux amandes)

Pour 4 personnes

1kg blancs de poireaux
3 oignons émincés
1c à s de beurre
2 c à s poudre amandes
2 tasses lait

Laver et égoutter les poireaux

Faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter les blancs de poireaux et faire cuire complètement

Délayer le lait et la poudre d'amandes et faire épaissir. Ajouter le mélange oignons poireaux.

Faire cuire 10mns

Cette recette de « jour maigre » est légère et délicieuse en accompagnement de viande de porc par exemple.

La même recette peut se faire avec le vert des bettes