



RECETTE DE LA PORÉE DE VERT DE BETTES

Le Mesnagier de Paris

Laver le vert des bettes.

Faire tremper à l'eau froide.

Egoutter et hacher menu.

Dans ma recette, on fait ensuite bouillir dans du bouillon de bœuf pendant 10 minutes et on ajoute un fenouil finement haché et du persil avant de servir.

Nota : Je pense cependant qu'on peut faire la même recette que la porée de poireaux et donc faire bouillir dans du lait d'amandes à la place de bouillon.

Il est noté de prendre 1,5 kgs pour 4 personnes - ce qui paraît énorme. A vous de vérifier !