OEUF COCOTTE, FONDUE DE POIREAU ET TUILE AU PARMESAN

Ingrédients :

- 4 poireaux
- 4 œufs
- 20 g de beurre
- 1 verre d'eau
- 1 sachet de parmesan râpé
- 4 c à s de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de sel

Recette :

1. Fendre les poireaux en quatre dans la longueur. Éliminer le talon et les racines. Laver les poireaux en frottant les feuilles les unes sur les autres sous l'eau. Les ciseler ensuite finement au couteau d'office dans la longueur.
2. Dans une casserole, mettre à fondre le beurre. Verser les poireaux ciselés et un verre d'eau. Couvrir et laisser mitonner à feu moyen environ 15 min.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel