

QUE FAIRE AVEC...

... 500 g de poireau ?



Chaussons aux poireaux

- ✿ Couper les poireaux en rondelles.
- ✿ Faire fondre doucement **30 g de beurre** dans une sauteuse, et y placer les poireaux avec 4 cuillères à soupe d'eau. Saler et poivrer. Laisser cuire sur feu doux 7 à 8mn, en mélangeant de temps en temps jusqu'à évaporation complète de l'eau.
- ✿ Délayer **1 cuillère à café de farine** dans **3 cuillères à soupe de crème fraîche**, puis verser sur les poireaux.
- ✿ Ajouter **100 à 150 g de fromage à pâte dure** (edam, emmental, gruyère) grossièrement râpé, et quelques **pincées de curry**. Bien mélanger et laisser refroidir.
- ✿ Dérouler **une pâte feuilletée** sur le plan de travail et découper 4 disques à l'aide d'un grand bol. Y répartir les poireaux.
- ✿ Replier les disques en deux pour former des chaussons, et humecter légèrement les bords pour les souder.
- ✿ Badigeonner la surface des chaussons avec **un jaune d'œuf** battu avec une cuillère à soupe d'eau.
- ✿ Enfourner à 210 °C sur une plaque à pâtisserie. Laisser cuire 15 mn, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés.
- ✿ Servir chaud, accompagné du mesclun ou de la mâche de la semaine ;-).

* * *

Tartiflette de poireau

- ✿ Laver et couper finement les poireaux. Les faire fondre dans une poêle avec **150 g de lardons**. En fin de cuisson, ajouter **5 cl de vin blanc** et **10 cl de crème fraîche**.
- ✿ Eplucher **1 ou 2 pommes de terre**. Faire cuire à l'eau 20 à 25 min, puis débiter en petits cubes.
- ✿ Déposer la préparation aux poireaux et les pommes de terre dans un plat allant au four. Déposer des tranches de reblochon sur l'ensemble.
- ✿ Faites cuire un quart d'heure à four moyen (le temps que le fromage fonde).

* * *

Petits flans de poireaux (2 personnes)

- ✿ Nettoyer les poireaux et coupez-les en tronçons d'environ 1 cm..
- ✿ Dans une poêle, faites-les cuire à feu doux dans de la margarine ou du **beurre** pendant 10 min, en remuant de temps en temps.
- ✿ Dans un saladier, battre **1 œuf**, **10 cl de crème fraîche**, un peu de **basilic** (surgelé si ce n'est pas la saison !) et du **fromage râpé** (+ roquefort pour ceux qui aiment).
- ✿ Mélanger les poireaux à la préparation et répartir dans deux ramequins.
- ✿ Faire cuire au four 20 min environ, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

* * *

Gratin de riz aux poireaux et curry

- ✿ Nettoyer et émincer les **poireaux**, peler et émincer **un oignon**.
- ✿ Faire revenir l'oignon dans une poêle avec de l'**huile d'olive**, et ajouter les poireaux, **200 g de tomate en dés** et **2 cuillères à café de curry** lorsque l'oignon devint translucide. Saler, poivrer, et laisser mijoter 25 min.
- ✿ Faire cuire **300 g de riz**, puis l'égoutter. Dans un plat à gratin, mettre les $\frac{3}{4}$ du riz cuit, verser le mélange oignon-poireaux et couvrir avec le riz restant.
- ✿ Couper **une bûche de fromage de chèvre** en tranches fines et répartir sur le dessus du gratin. Faire gratiner quelques minutes au gril (départ four chaud).

* * *

Tagliatelles aux poireaux

- ✿ Laver les poireaux (fendre le fût avec un couteau office) et les couper en fines rondelles (blanc comme vert)
- ✿ Faire dorer **250 g de lardons** dans une grande poêle ou une sauteuse.
- ✿ Y ajouter au bout de 2 ou 3 mn les poireaux en rondelles. Laisser fondre 5 à 7 mn en remuant de temps en temps.
- ✿ Ajouter **250 g de champignons de Paris** en lamelles. Poivrer. Laisser cuire 3 mn.
- ✿ Ajouter 2 cuillères à soupe de **crème fraîche** épaisse ou 10 cl de crème fraîche liquide. Couvrir et laisser cuire encore 3 mn.
- ✿ Rajouter un peu de crème fraîche hors du feu et 2 c. à soupe de **parmesan râpé**.
- ✿ Servir sur les tagliatelles.

* * *

Crumble poireaux, saumon et St Jacques

- ✿ Faire revenir **2 pavés de saumon** découpés et **12 petites noix de St Jacques** dans **un peu d'huile d'olive** et de **vin blanc** pendant 2 min, puis réserver.
- ✿ Laver les poireaux, les détailler en rondelles (se servir principalement du blanc et utiliser 1 partie du vert), et les faire revenir dans un peu d'huile pendant environ 15 min.
- ✿ Mélanger les poireaux avec le saumon et les St Jacques, disposer dans un plat à gratin, et arroser de **20 à 25 cl de crème fraîche**.
- ✿ Préparer le crumble, en mélangeant **70 g de beurre mou**, **70 g de chapelure**, **70 g de farine** et **70 g de gruyère râpé** (ou du parmesan). Répartir sur le plat.
- ✿ Enfourner pendant 25 à 30 min à 200°C.

* * *

Quiche aux poireaux

- ✿ Faire fondre à feu doux **20 g de beurre** dans une grande poêle, et ajouter les **500 g de poireaux** coupés en fines rondelles. Poivrer et saler, et remuer jusqu'à ce que le poireau devienne un peu transparent (10 mn). Réserver.
- ✿ Faire rissoler **200 g de lardons fumés** dans la même poêle.
- ✿ Battre **6 oeufs** en omelette.
- ✿ Disposer une pâte feuilletée dans un moule à tarte à bords assez haut, puis y déposer la fondue de poireau, les lardons, et **un peu de ciboulette** coupée en petits morceaux (facultatif).
- ✿ Ajouter l'omelette et saupoudrer avec **100 g de gruyère râpé**.
- ✿ Enfourner pour 30 minutes à 180°C (si la quiche ne gonfle pas après 15-20 mn, baisser la température du four).

* * *

Croustillant aux poireaux

- ✿ Chauffer à feu doux **15 cl de porto** et **15 g de sucre** pendant 20 min, en remuant de temps en temps. Le vin doit épaissir, caraméliser et réduire de moitié. Dès que le vin commence à épaissir, sortir du feu.
- ✿ Faire revenir à l'huile le blanc de poireau coupé très fin, à feu doux, pendant 25 min. Ajouter de l'eau au besoin pour qu'il ne dore pas. Hors du feu ajouter **100 g de fromage à tartiner** pour lier le mélange. Saler, poivrer.
- ✿ Couper **5 feuilles de brick** en deux. Répartir le mélange de poireaux sur les 10 pièces, et former des rouleaux bien fermés.
- ✿ Faire dorer les rouleaux à la poêle dans un peu d'huile d'olive, puis servir avec un petit filet de vin caramélisé, en apéritif, ou avec une salade verte en entrée.

* * *

Gâteau invisible aux poireaux

- ✿ Bien laver les poireaux (4 pièces pas trop grosses), en retirer la première peau puis les émincer finement.
- ✿ Eplucher et émincer finement **une échalote** puis la faire rissoler dans une poêle avec un filet d'**huile d'olive**. Ajouter ensuite les poireaux et les faire cuire doucement pendant environ 20 min en remuant régulièrement.
- ✿ Mélanger au fouet **2 œufs, 70 g de farine, ½ sachet de levure, 20 g de beurre fondu** et **10 cl de lait**. Ajouter enfin de la **muscade** selon votre goût.
- ✿ Verser dans la préparation précédente le mélange de poireaux. Verser le tout dans un moule à manqué puis enfourner pour 40 min de cuisson à 180°C.
- ✿ Servir chaud accompagné d'un peu de salade.

* * *

Poireaux vinaigrette aux oeufs

- ✿ Nettoyer les poireaux. Mettre le vert de côté pour un autre usage (comme le cake au vert de poireaux) et ne conserver que la partie blanche et vert clair. Faire cuire 20 min à la vapeur.
- ✿ Egoutter sur un linge et laisser refroidir.
- ✿ Ecraser **1 œuf** dur à la fourchette.
- ✿ Mélanger **½ cuillère à café de moutarde, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillères à soupe de vinaigre**, sel et poivre.
- ✿ Ajouter les œufs écrasés et verser la sauce sur les poireaux.
- ✿ Saupoudrer de **persil** et **ciboulette hachés**.

Cakes au vert de poireaux, saumon fumé et graines de fenouil

- ✿ Trancher **100 g de saumon fumé** en fines lanière.
- ✿ Rincer le vert de poireau et le hacher très finement. Faire cuire à la poêle 10 minutes dans un peu d'eau.
- ✿ Dans un saladier, mélanger **25 g de beurre, 65 ml d'huile de pépins de raisins** et **100 g de mascarpone**. Ajouter **2 œufs** battus. Assaisonner, puis ajoutez **110 g de farine, un demi sachet de levure, une demi cuillère à soupe de graines de fenouil**, et mélanger. Incorporer le vert de poireau ciselé et le saumon fumé.
- ✿ Verser le mélange dans un moule à cake antiadhésif. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 à 50 minutes. Démouler une fois le cake refroidi.

* * *

On peut également manger le poireau en vinaigrette, après cuisson du blanc à la vapeur ou dans l'eau (10-15mn).