

Papet aux poireaux

Papet aux poireaux

Recette avec les poireaux

1 kg de poireaux, 500 gr de pomme de terre, 1 cs d'huile, 1 dl de vin blanc, 1 verre d'eau, sel, poivre. Coupez les poireaux en rondelles, gardé un peu de vert. Faites revenir les poireaux dans l'huile, quand ils sont étuvé versé l'eau, le vin blanc, les pommes de terre coupée en carrelet. Laissé mijoter une bonne heure tout en contrôlant qu'il ne manque pas de liquide. En fin de cuisson, salez, poivrez ajoutez un filet de crème.