Poireaux au beurre

Plat chaud

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :50 min

Calories par portion : 160.25 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 1.0 kg Poireau (blanc)
- 1.0 p Poivre
- 2.0 p Sel
- 65.0 gr Beurre

Etape 1:Preparation des légumes:

Nettoyez les poireaux, puis séparez le blanc du vert.
Coupez les blancs en rondelles.

Etape 2:Cuisson

Dans une casserole faites revenir la moitié du beurre et ajoutez les rondelles de poireaux.
Rajoutez le sel et le poivre.
Une fois les poireaux revenus, mettez le reste du beurre et mélangez délicatement.
Laissez cuire, à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient à votre goût.

Servez chaud accompagnés d'une viande.