

Poireaux fondants au saumon bio

Ingrédients pour 2 à 3 personnes

- # 8 petits poireaux
- # 4 belles tranches de saumon fumé
- # 25 cl de crème fraîche
- # 50 g de parmesan
- # 1 cuillère à soupe de jus de citron
- # Persil frais
- # Poivre

Préparation des Poireaux fondants au saumon bio

Découper les poireaux en ne gardant que les blancs. Bien les laver et faire cuire à la vapeur environ 15 minutes. Bien égoutter.

Préchauffer le four à 180°C et beurrer un plat à gratin.

Envelopper 2 blancs de poireaux avec une tranche de saumon fumé.

Mélanger la crème et le jus de citron puis verser sur le dessus de la préparation. Poivrer (le saumon est déjà naturellement salé). Saupoudrer le dessus de parmesan et de persil.

Enfourner pendant 15 à 20 minutes.

Pensez à réserver le vert des poireaux pour un bouillon ou une tarte...