

Le poireau

Pour certains c'est le légume phare de l'hiver !
En réalité, le poireau est présent toute l'année sur les étals.

Issu de la famille des ailacées, il est l'un des symboles du Pays de Galles

Les 1er mars, à la Saint David, les Gallois arborent ce légume !

D'ailleurs, le surnom de l'équipe de rugby galloise c'est le XV du poireau.

Gâteau de poireau

Ingédients

Préparation

- 4 poireaux
- 1 échalote
- 10 g de beurre
- Sel, poivre
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 20g de beurre fondu
- 70g de farine
- 1 sachet de levure chimique

1. Dans une sauteuse, faites revenir l'échalote émincée dans 10g de beurre, ajoutez les poireaux coupés. Salez et poivrez, remuez et laissez cuire à feu doux en remuant souvent jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Ajoutez éventuellement un petit verre d'eau en cours de cuisson pour ne pas que ça attache. Quand les poireaux sont cuits, les égoutter de manière à retirer un maximum d'eau.
3. Fouettez vivement les œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent très mousseux. Ajoutez alors le lait, continuer à fouetter vivement, puis ajoutez les 20g de beurre fondu, fouettez à nouveau et ajoutez progressivement la farine en la tamisant avec la levure. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade.
4. Ajoutez ensuite les poireaux cuits et égouttés, mélangez pour avoir une préparation bien homogène.
5. Beurrez un moule à manquer et le fariner, puis versez la préparation aux poireaux dans le moule, lissez le dessus avec une spatule et enfournez au four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 40 mn (selon votre four).

Recette issue de : <http://a-l-oree-des-douceurs.over-blog.com>

Poireau vinaigrette

Préparation

Ingédients

- 1 kg de poireaux
- 2 échalotes
- 3 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 3 c. à soupe d'huile neutre
- sel et poivre du moulin
- ½ botte de ciboulette

1. Coupez l'extrémité verte des poireaux pour n'en garder que le blanc et coupez le pied à ras. Fendez les poireaux en deux sur la longueur. Lavez-les. Déposez-les dans un panier vapeur au dessus de l'eau bouillante. Faites-les cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, fondants. Laissez-les égoutter et refroidir.
2. Préparez la vinaigrette : dans un bol, mélangez sel, poivre et vinaigre. Versez doucement l'huile en fouettant. Épluchez l'échalote et coupez-la finement. Hachez la ciboulette. Ajoutez à la vinaigrette et mélangez.
3. Déposez les poireaux dans le plat de service. Versez la vinaigrette par dessus, décorez de ciboulette et servez. Vous pouvez servir cette salade tiède ou froide.

4. Pour varier

Essayez avec d'autres vinaigrettes : huile d'olive, citron et ciboulette ou vinaigre de Xérès, huile de noisette et ail, etc. Vous pouvez parsemer d'un œuf dur écrasé ou de noisettes concassées.



Recette issue de : cuisine-libre.fr