



Cuisiner le POIREAU



Amuse Bouche : Ballotins de poireau BIO

Faites une « pâte » avec des sardines écrasées et des échalotes coupées finement.
Faites blanchir des lamelles de blanc de poireau (6cm env) dans l'eau bouillante puis séchées les. Avec 2 lamelles, positionnez une croix au centre de laquelle vous mettez 2 cuillères de votre « pâte de sardine ». Refermez le petit « paquet » avec une ficelle ou une tige de ciboulette et servez froid.

Entrée : Salade de poireaux BIO

Préparez vos blancs de poireaux, lavez les et faites les tremper dans une eau tiède, rincez les puis faites les cuire à la vapeur.
Dans un saladier, mettez un peu de vinaigre, un peu de sel de Guérande et de la crème fraîche puis vous ajoutez vos carrés de poireau encore tièdes.

Plat : Lasagnes aux poireaux et Saumon

Dans un plat beurré, faites une couche avec une lasagne et du saumon fumé, puis une couche avec des blancs de poireau que vous aurez préalablement fait revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils roussissent. Ajoutez une couche avec du saumon (darne) émietté et nappez cette dernière de béchamel.
Pour la finition, la couche supérieure se fait avec de la béchamel et un fromage râpé puis passez 30 minutes au four à 180°C.

Accompagnement : Fondue de poireaux BIO

Dans une sauteuse, faites revenir les oignons avec du beurre, puis ajoutez des petits morceaux de poireau (bien lavés) et un peu de beurre. Une fois les poireaux fondus, ajoutez des morceaux de tomates pelées et laissez cuire 10 minutes à découvert pour éliminer l'excédent d'eau. Salez et poivrez.



Cuisiner le POIREAU



Amuse Bouche : Ballotins de poireau BIO

Faites une « pâte » avec des sardines écrasées et des échalotes coupées finement.
Faites blanchir des lamelles de blanc de poireau (6cm env) dans l'eau bouillante puis séchées les. Avec 2 lamelles, positionnez une croix au centre de laquelle vous mettez 2 cuillères de votre « pâte de sardine ». Refermez le petit « paquet » avec une ficelle ou une tige de ciboulette et servez froid.

Entrée : Salade de poireaux BIO

Préparez vos blancs de poireaux, lavez les et faites les tremper dans une eau tiède, rincez les puis faites les cuire à la vapeur.
Dans un saladier, mettez un peu de vinaigre, un peu de sel de Guérande et de la crème fraîche puis vous ajoutez vos carrés de poireau encore tièdes.

Plat : Lasagnes aux poireaux et Saumon

Dans un plat beurré, faites une couche avec une lasagne et du saumon fumé, puis une couche avec des blancs de poireau que vous aurez préalablement fait revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils roussissent. Ajoutez une couche avec du saumon (darne) émietté et nappez cette dernière de béchamel.
Pour la finition, la couche supérieure se fait avec de la béchamel et un fromage râpé puis passez 30 minutes au four à 180°C.

Accompagnement : Fondue de poireaux BIO

Dans une sauteuse, faites revenir les oignons avec du beurre, puis ajoutez des petits morceaux de poireau (bien lavés) et un peu de beurre. Une fois les poireaux fondus, ajoutez des morceaux de tomates pelées et laissez cuire 10 minutes à découvert pour éliminer l'excédent d'eau. Salez et poivrez.



Cuisiner le POIREAU



Amuse Bouche : Ballotins de poireau BIO

Faites une « pâte » avec des sardines écrasées et des échalotes coupées finement.
Faites blanchir des lamelles de blanc de poireau (6cm env) dans l'eau bouillante puis séchées les. Avec 2 lamelles, positionnez une croix au centre de laquelle vous mettez 2 cuillères de votre « pâte de sardine ». Refermez le petit « paquet » avec une ficelle ou une tige de ciboulette et servez froid.

Entrée : Salade de poireaux BIO

Préparez vos blancs de poireaux, lavez les et faites les tremper dans une eau tiède, rincez les puis faites les cuire à la vapeur.
Dans un saladier, mettez un peu de vinaigre, un peu de sel de Guérande et de la crème fraîche puis vous ajoutez vos carrés de poireau encore tièdes.

Plat : Lasagnes aux poireaux et Saumon

Dans un plat beurré, faites une couche avec une lasagne et du saumon fumé, puis une couche avec des blancs de poireau que vous aurez préalablement fait revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils roussissent. Ajoutez une couche avec du saumon (darne) émietté et nappez cette dernière de béchamel.
Pour la finition, la couche supérieure se fait avec de la béchamel et un fromage râpé puis passez 30 minutes au four à 180°C.

Accompagnement : Fondue de poireaux BIO

Dans une sauteuse, faites revenir les oignons avec du beurre, puis ajoutez des petits morceaux de poireau (bien lavés) et un peu de beurre. Une fois les poireaux fondus, ajoutez des morceaux de tomates pelées et laissez cuire 10 minutes à découvert pour éliminer l'excédent d'eau. Salez et poivrez.



Cuisiner le POIREAU



Amuse Bouche : Ballotins de poireau BIO

Faites une « pâte » avec des sardines écrasées et des échalotes coupées finement.
Faites blanchir des lamelles de blanc de poireau (6cm env) dans l'eau bouillante puis séchées les. Avec 2 lamelles, positionnez une croix au centre de laquelle vous mettez 2 cuillères de votre « pâte de sardine ». Refermez le petit « paquet » avec une ficelle ou une tige de ciboulette et servez froid.

Entrée : Salade de poireaux BIO

Préparez vos blancs de poireaux, lavez les et faites les tremper dans une eau tiède, rincez les puis faites les cuire à la vapeur.
Dans un saladier, mettez un peu de vinaigre, un peu de sel de Guérande et de la crème fraîche puis vous ajoutez vos carrés de poireau encore tièdes.

Plat : Lasagnes aux poireaux et Saumon

Dans un plat beurré, faites une couche avec une lasagne et du saumon fumé, puis une couche avec des blancs de poireau que vous aurez préalablement fait revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils roussissent. Ajoutez une couche avec du saumon (darne) émietté et nappez cette dernière de béchamel.
Pour la finition, la couche supérieure se fait avec de la béchamel et un fromage râpé puis passez 30 minutes au four à 180°C.

Accompagnement : Fondue de poireaux BIO

Dans une sauteuse, faites revenir les oignons avec du beurre, puis ajoutez des petits morceaux de poireau (bien lavés) et un peu de beurre. Une fois les poireaux fondus, ajoutez des morceaux de tomates pelées et laissez cuire 10 minutes à découvert pour éliminer l'excédent d'eau. Salez et poivrez.