

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POIREAUX FAÇON PASSARD

pour 4 personnes :
des poireaux - beurre salé - verveine fraîche -

Fondre du beurre salé dans une poêle. Ajouter de la verveine fraîche ciselée. Coucher des poireaux nettoyés et coupés en tronçons. Arroser avec une cuillère du beurre salé fondu de la poêle. Cuire à feu doux 30 minutes. Ne pas hésiter à rajouter du beurre salé pour bien les enrober. Déguster.