

Rocamadour aux poireaux



Catégorie

Entrée



Personnes

2 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

[Fromage Rocamadour](#) affinés (4 pièces)

Poireaux (750 g)

Beurre demi-sel (80 g)

Menthe (1 brin)

Huile d'olive (1/2 cuillère à soupe)

Farine (1/2 cuillère à soupe)

Sel, poivre

Préparation

Découpez le brin de menthe aux ciseaux. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y cuire à feu doux et à couvert (30 mn) les poireaux et la menthe. Ajoutez un peu d'eau. Salez et poivrez. Coupez le demi poireau restant en tranches biseautées.

Ébouillantez-les (10 mn) et égouttez-les.

Passez les rocamadours dans la farine avant de les poêler dans l'huile d'olive (1 mn de chaque côté). Dans deux assiettes, répartissez et dressez la fondue de poireaux. Dessus, disposez deux rocamadours par assiettes et entourez-les des tranches de poireaux. Servir sans attendre.

Une recette de Marc Labourel.