

Poireaux à la grecque



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Servir frais ou chaud.

Recette proposée par : Gana.C

Ingrédients

- 1 kg de poireaux
- 2 citrons
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc - sec
- herbes aromatiques - (thym, persil,..)
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez les poireaux et coupez-leur la partie verte (la congeler pour l'utiliser en futur potage, par exemple).
- 2 Émincez-les finement, puis réservez.
- 3 Pressez le citron.
- 4 Dans une casserole, versez l'huile, le jus de citron, le vin blanc, un verre d'eau, les arômes, le sel et le poivre.
- 5 Amenez l'ensemble des ingrédients à ébullition. Incorporez les poireaux, couvrez et laissez cuire 20 minutes supplémentaires.
- 6 Ensuite, égouttez les poireaux, puis déposez-les sur un plat de service.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

