



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pot au feu vapeur sur fondue de poireaux .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ½ navet
- ½ pâte feuilletée
- 2 poireaux
- 3 carottes
- 35 cl de fondue de poireaux aux St Jacques
- 4 oignons nouveaux
- Beurre
- Crème légère épaisse
- Quelques lardons

- Emincer les légumes en fines lamelles ou dés
- Placer dans le cuiseur vapeur au micro-ondes pendant 6-7 minutes
- Prendre la taille du moule pour découper 2 pâtes
- Beurrer le moule et déposer la première pâte piquée à la fourchette
- Incorporer dessus les légumes cuits à la vapeur
- Refermer avec la seconde pâte feuilletée en joignant bien les bords à la première pâte
- Piquer délicatement à la fourchette et au couteau
- Badigeonner la surface d'un soupçon de beurre fondu (ou d'un jaune d'œuf)
- Enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes
- Pendant la cuisson au four, cuire dans une casserole la fondue de poireaux St Jacques
- Y incorporer quelques lardons naturels et un peu de crème légère épaisse (facultatif)
- Mettre la fondue sur une assiette puis le chausson, en entrouvrant la pâte supérieure