

Petits poireaux nouveaux à la grecque



Pour 4 personnes

Ingrédients

8 poireaux baguette
1 oignon
2 gousses d'ail
1/é jus de citron
1 c à s de coriandre en grains
2 c à s d'huile d'olive
2 c à s de concentré de tomates
2 c à c de mélange (de poivre de Sichuan, baie rose, ½ pili pili)
2 feuilles de laurier
50cl de vin blanc sec
Sel, poivre du moulin

Préparation

Epluchez, lavez, les poireaux, coupez les tiges vertes ne garder que le blanc
Tronçonnez les poireaux, Les mettre dans un récipient avec beaucoup d'eau froide
Pelez l'ail et coupez-les en deux
Epluchez l'oignon et émincez-le

Dans une grande casserole faire rissoler les oignons, jusqu'à ce qu'ils soient rester translucides
ajoutez la coriandre, le mélange, les gousses d'ail et le laurier, mélangez, ajoutez le concentré de
tomate, bien mélanger, puis mouillez avec le vin blanc et le jus de citron
Portez à ébullition, laissez bouillir quelques minutes, le temps de rincer les poireaux, les égoutter
Rajoutez les poireaux à la sauce et laissez cuire entre 20 et 40 minutes su vos poireaux sont plus gros

Mettre les poireaux dans un plat, verser la sauce dessus, laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur

Cette recette est bien meilleur préparée la veille.