



# Poireau et poires

L'équilibre parfait entre la fraîcheur fruitée et un arôme savoureux

**20 Min.**

Temps de préparation



**20 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

### QUANTITES :

2 cs **de beurre**

800 g **de poireau, en rondelles d'env. 2 cm** **De saison**

3 **poires, p. ex. Beurré Bosc, en tranches**

2 cs **de miel liquide**

2 dl **de vin blanc**

**sel, poivre**

150 g **de fromage bleu, p. ex. Jersey Blue, en morceaux grossiers**

## Voici comment faire

**1 de 2**

### PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive. Ajouter le poireau et les poires et faire revenir pendant env. 5 min. Verser le miel dessus, déglacer avec le vin, couvrir et laisser mijoter pendant env. 5 min. Enlever le couvercle, faire réduire brièvement le liquide et assaisonner.

---

**2 de 2**

### FINITION

Disposer le poireau et les poires sur les assiettes et répartir le fromage dessus.

Servir avec un risotto au citron.