

Fondue de poireaux, carottes, moules

Recette vide frigo réalisée avec 2 blancs de poireaux, 2 carottes râpées et quelques moules.

Faites suer les poireaux émincés ainsi que les carottes râpées dans une poêle, assaisonnez avec un demi cube de bouillon. Ensuite versez une rasade de vin blanc et laissez réduire un peu, incorporez les moules et laissez encore mijoter quelques minutes, puis versez de la crème liquide et laissez encore réduire quelques minutes. Servir avec des pâtes de votre choix.

Feuilleté fondue aux poireaux et filet de colin

Avec un reste de fondue de poireaux :

Étalez votre pâte, la coupée en 2. Déposez la fondue de poireaux, puis votre filet de colin (que j'ai fait griller un peu dans de l'huile d'olive), puis le reste de la fondue. Déposez votre deuxième pâte sur le dessus, puis souder les bords avec un œuf battu. Faire cuire dans le four durant 25 mn environ.