

Voir aussi  
"Grandes dames  
de la cuisine" p. 197

## Purée de Poireaux

---

Écraser nettoyer les poireaux -  
Couper les parties vertes en  
contenant 5 cm environ -  
Couper en petits morceaux et  
faire revenir au beurre fait d'habitude  
à la poêle -

Saler, poivrer.

Une fois bien revenus, couvrir  
d'eau (très peu d'eau, juste au ras de  
poireaux).

Faire cuire et dénoyauter.

Passer au Tamis - Ajouter 4 jaunes d'œufs  
et de la crème fraîche.

On peut ajouter de la purée de  
pommes de terre en petite quantité.

---

Pour 2 pers.

350 g blanc de poireaux

1 jaune d'œuf

1 cuil. à soupe de crème fraîche

Purée (1 louche à feu très)