**Fondue de poireaux**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

* **Ingrédients**
* 600 g de poireau
* 30 g de beurre
* 1 cuillère à soupe de moutarde de dijon
* 2 cuillères à soupe de crème fraîche
* 2 cuillères à soupe de jus de citron
* Sel

Poivre du moulin

**Préparation**

Coupez les [poireaux](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-poireau_1.aspx) en deux et recoupez-les en tronçons. Lavez soigneusement.

Faites fondre le [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 min environ, en remuant de temps en temps.

A ce moment-là ajoutez le jus de citron, la moutarde et la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.

Couvrez et laissez cuire encore 10 min à feu doux.