

# Poêlée aux poireaux et lardons



- Préparation 10 min
- Cuisson 30 min

## Ingrédients : 4 Pers.

- 1 kg de poireaux
- 1 oignon
- 200 g de lardons
- 10 cl de crème fraîche

## Préparation :

- Lavez les poireaux et retirez un peu de vert. Coupez-les en rondelles d'environ 1 cm. Emincez votre oignon.
- Dans une sauteuse bien chaude, faites cuire les lardons pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez ensuite les poireaux et les oignons puis laissez cuire sur feu doux pendant 20 minutes.
- Ajoutez la crème fraîche et poursuivez encore la cuisson durant 5 petites minutes.

Pour relever le goût ajoutez un peu de curry !