

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Fondue de poireaux aux lardons

Pour 6 personnes :

1kg de poireaux
400ml de bouillon de volaille dégraissé
1 sachet de lardons

4 càs de crème fleurette
Poivre

Préparation :

Verser un filet d'huile d'olive dans une grande poêle.
Ajouter les poireaux lavés et émincés puis les faire revenir quelques minutes.
Ajouter, toutes les 10 min, louche par louche le bouillon.
Ajouter la crème, les lardons et poivrer.
Servir bien chaud.



Crêpes

Pour 8 personnes :

500g de farine
75cl de lait
4 càs d'huile

5 œufs
1 pincée de sel
25cl d'eau

Préparation :

Mettre la farine dans un saladier et faire un puits.
Incorporer les œufs un à un et bien mélanger.
Quand le mélange épaissit, verser le lait doucement afin d'éviter les grumeaux.
Ajouter le sel, l'huile puis l'eau.
Laisser reposer la pâte au moins 2h.
Faire cuire dans une poêle puis fourrer de sucré ou de salé