

POIREAUX GRILLÉS AUX AMANDES

Posted on décembre 6, 2019 by Florence Breuil



Category: [Tout un plat](#)

Tag: [Poireaux](#)



Histoire de changer de ce classique de la cuisine bistrotière que sont les poireaux vinaigrette, voici une recette (à peine revisitée) dénichée dans le livre "Copenhague, les recettes cultes" aux éditions Marabout.

Comptez, selon leur taille, deux à trois poireaux par personne, une dizaine d'amandes, une fine tranche de lard, une cuillère à soupe de vinaigre balsamique ainsi que deux cuillères à soupe de skyr (si vous n'en avez pas trouvé c'est que vous avez mal cherché ; prenez alors du yaourt grec).

Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur en laissant la base intacte. Vous pourrez ainsi les laver facilement. Essuyez-les. Faites chauffer une grande poêle à haute température. Une

fois bien chaude, y déposer les poireaux côté coupé sur la surface chaude. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à noircir. Retournez-les et baissez le feu. Ajoutez la tranche de lard en poursuivant la cuisson jusqu'à ce que les poireaux soient tendres. Réservez-les.

Retirez le lard de la poêle et faites griller les amandes grossièrement concassées dans le jus. Ajoutez le vinaigre en remuant bien.

Disposez le skyr (ou le yaourt grec, si...) dans une grande assiette. Déposez les poireaux grillés par dessus. Parsemez des amandes et du jus de cuisson. Saupoudrez de sel marin. Servez aussitôt !

