

## Poireaux à l'orientale

Pour 4 personnes.

Une botte de gros poireaux, une douzaine d'oignons, une demi-verre de vin blanc, un demi-verre d'huile, une douzaine de grains de poivre, 4 feuilles de laurier, un peu de poivre rouge (paprika).

Diviser les poireaux en tronçons de 10 cm de longueur environ. Après les avoir bien lavés, les faire blanchir 4 mn dans l'eau bouillante salée, les égoutter.

Mettre dans une casserole les oignons entiers, le vin blanc, l'huile, les grains de poivre, les feuilles de lauriers, ajouter les poireaux et laisser cuire sur feu doux 1/2 heure.

Saupoudrer de paprika avant de servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.