

Fondue de poireaux à l'orange et au cumin

Bonjour à toutes et tous

Soyons sincères, qui d'entre nous n'a pas déjà cuisiné la *fondue de poireaux* ? De l'automne au printemps, c'est un peu le « *classique ultra pratique & ultra simple* » quand on veut proposer un accompagnement de légume qui plaise.

Viande, poisson, végétarien, cette fondue s'accorde avec beaucoup de chose et met souvent tout le monde d'accord. Bien que l'ayant pratiquée par kilos, je n'ai pas vu l'intérêt de la partager sur le blog, faute d'originalité..

Tout dernièrement, bien que tentée par cette fondue, j'eus bien envie de la twister un peu et surtout de l'alléger de sa classique crème. Arrivée en cuisine, je repensais aux associations aperçues dans les magazines: poireau et orange et poireaux et *cumin*. Pour la première, l'acidulé du fruit est sensée bien s'accorder avec la profondeur du premier. Pour la deuxième, l'épice piquante donne du pep's. Je tentais donc de mélanger ces idées. La dégustation a été, pardonnez moi l'expression, « une vraie claque ». Le mariage poireau-orange-cumin est fort heureux, entre la rusticité fondante du poireau, le piquant du cumin, le sucré-acidulé de l'orange. Mamamia je n'avais jamais dégusté d'aussi bonne fondue. Itérée depuis, elle a aussi séduit mes gourmands .

Bref, j'aimerais vous partager l'idée, si jamais vous cherchez sans chercher une petite variante à ce classique. J'espère que cela vous inspirera. Bonne journée



- FONDUE DE POIREAUX -
A L'ORANGE & CUMIN

Recette : Fondue de poireaux à l'orange et au cumin

Saison de la recette : Novembre à Fin Avril

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de poireaux (1 botte ou 3 gros poireaux)
- 1 orange
- 1 cuillère à café de cumin (voir un peu plus selon vos goûts)
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Réalisation

- Retirez le pied et les feuilles dures des poireaux (*). Coupez-les en rondelles de taille désirée, puis lavez le tout soigneusement (il y a souvent de la terre, terrée entre les feuilles de poireaux...)
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse large, puis déposez les poireaux. Laissez revenir 1-2 minutes en mélangeant, puis couvrez.
- Laissez cuire environ 20 minutes à feu moyen, en vérifiant de temps en temps qu'il y a bien un peu d'eau de poireau et que cela ne brûle pas.
- Au bout de ce temps, prélevez le jus de l'orange et la moitié des zestes, puis ajoutez aux poireaux. Ajoutez également le cumin, sel, poivre à convenance, puis mélangez bien. Laissez finir de cuire environ 10 minutes à couvert. Découvrez à la fin si la fondue est trop liquide

Servez chaud, en accompagnement de pois cassés, carrés, poisson, ou viande blanche.

Astuces :

- *A l'avance* : La recette est peut être préparée 1 à 2 jours à l'avance sans problème. Réchauffez doucement à la poêle
 - *Conservation* : 48 h maximum
 - (*) *Pas de gâchis* : N'hésitez pas à mettre le vert « tendre » des poireaux dans la fondue, celui-ci la parfamera plus amplement que le blanc de poireau seul. Vous utiliserez le vert dur pour le compost ou pour réaliser un bouillon de légumes.
-