

Poireaux Grillés à la Plancha, Déglacés au Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Poireaux Entiers
 - Huile d'Olive
 - Miel
 - Sel
 - Poivre
- 2-3 (assez fins)

Recette:

- Nettoyez les poireaux en les laissant entiers (ronds). Coupez des tronçons de 6-7 cm de long.
- Faites-les griller à la plancha dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, déglacez au miel et servez sans attendre.

