

## *Lotte aux Poireaux Confits*

*Pour 2 personne(s)*

*Temps de préparation: 45 minutes*

### **Ingrédients:**

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| - LOTTE                 | 450g            |
| - POMME(S) DE TERRE     | 600g pour purée |
| - BLANC(S) DE POIREAUX  | 2               |
| - AIL EN POWDRE         | un peu          |
| - CIBOULETTE            |                 |
| - CREME FRAICHE EPAISSE | 60g             |
| - HUILE D'OLIVE         | environ 2 dl    |
| - LAURIER               | 2 feuilles      |
| - ROMARIN               | 1 c à café      |
| - SEL                   |                 |
| - POIVRE                |                 |

### **Recette:**

Ce plat peut également se servir en entrée AVEC ou SANS purée de pommes de terre.

### **Remarque:**

A partir de PL-297