

Poireaux aux champignons

800 g de poireaux; sel; 1½ dl de lait; 250 g de champignons de Paris; 40 g de beurre; 2 cuillerées à soupe de farine; poivre; muscade; 1 cuillerée à thé de jus de citron.

Nettoyer les poireaux, les débarrasser des feuilles vertes et dures, les cuire dans de l'eau salée et du lait. Entre-temps, laver les champignons, les émincer finement, les étuver au beurre, les saupoudrer de farine et, en remuant, mouiller avec 2 à 3 dl d'eau de cuisson des poireaux. Assaisonner de sel, poivre, muscade et laisser mijoter 10 minutes, ajouter le jus de citron. Mélanger les champignons avec les poireaux égouttés. Servir avec des pommes vapeur.