

Porée blanche de poireaux
*(Puree blanche de poireaux,
d'après le Ménagier de Paris, 14e siècle)*

Porée blanche est dicte ainsi pour ce qu'elle est faite du blanc des poireaux, à l'eschinée, à l'andouille et au jambon, ès saisons d'automne et d'iver, à jour de char.

(La porée blanche est appelée ainsi parce qu'elle est réalisée à partir du blanc de poireau, avec l'échine, l'andouille et le jambon, en automne et en hiver, les jours gras.)

Il les convient mettre en un pot avec de l'eau chaude et ainsi cuire, et aussi cuire des oignons mincés (oignons émincés), puis frire les oignons, et après frire iceux poireaux avec les oignons qui jà (déjà) sont fris et les mettre tout cuire en un pot avec lait de vasche se c'est en Charnage. *(Puis mettre le tout à cuire en un pot avec du lait de vache si on est en Période de jour gras.)*

Et à jour de poisson et se c'est en karême, l'en y met lait d'amandes. *(Si c'est jour maigre ou période de carême, faire cuire dans du lait d'amande.)*

Nota que aucunesfois à poireaux, l'en fait liiison de pain. *(Notons qu'on fait parfois une liiison de pain avec les poireaux.)*

Porée blanche de jours gras

Pour 6 : 400g de blancs de poireaux ; 150g d'oignons ; 150g de poitrine salée ; 50cl de lait ; de mie de pain rassis ; huile ; sel.

Choisissez de préférence des petits poireaux. Lavez-les, ne gardez que le blanc. Faites cuire la poitrine salée dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes. Réservez-la. Epluchez les oignons, émincez-les. Faites-les suer pendant 5 minutes dans une poêle avec un peu d'huile, sans coloration. Réservez. Si les poireaux sont un peu durs, faites-les cuire dans de l'eau chaude. Otez-les, égouttez-les. Ajoutez les poireaux égouttés et coupés menu dans la poêle. Faites cuire pendant 5 minutes en prenant soin que la préparation reste blanche. Versez le lait dans une casserole, ajoutez la mie de pain émiettée, les poireaux et les oignons. Laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Surveillez que le lait ne déborde pas et que l'appareil n'accroche pas. Salez. Si la préparation est trop liquide, égouttez-la dans une passoire. Ecrasez l'appareil au moulin à légumes de façon à obtenir une purée assez fluide. Faites revenir la poitrine salée découpée en tranches dans un peu de matière grasse. Présentez la purée avec les tranches de poitrine et un morceau de longe de porc rôti. Servez chaud.

Porée blanche de poireaux
*(Puree blanche de poireaux,
d'après le Ménagier de Paris, 14e siècle)*

Porée blanche est dicte ainsi pour ce qu'elle est faite du blanc des poireaux, à l'eschinée, à l'andouille et au jambon, ès saisons d'automne et d'iver, à jour de char.

(La porée blanche est appelée ainsi parce qu'elle est réalisée à partir du blanc de poireau, avec l'échine, l'andouille et le jambon, en automne et en hiver, les jours gras.)

Il les convient mettre en un pot avec de l'eau chaude et ainsi cuire, et aussi cuire des oignons mincés (oignons émincés), puis frire les oignons, et après frire iceux poireaux avec les oignons qui jà (déjà) sont fris et les mettre tout cuire en un pot avec lait de vasche se c'est en Charnage. *(Puis mettre le tout à cuire en un pot avec du lait de vache si on est en Période de jour gras.)*

Et à jour de poisson et se c'est en karême, l'en y met lait d'amandes. *(Si c'est jour maigre ou période de carême, faire cuire dans du lait d'amande.)*

Nota que aucunesfois à poireaux, l'en fait liiison de pain. *(Notons qu'on fait parfois une liiison de pain avec les poireaux.)*

Porée blanche de jours gras

Pour 6 : 400g de blancs de poireaux ; 150g d'oignons ; 150g de poitrine salée ; 50cl de lait ; de mie de pain rassis ; huile ; sel.

Choisissez de préférence des petits poireaux. Lavez-les, ne gardez que le blanc. Faites cuire la poitrine salée dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes. Réservez-la. Epluchez les oignons, émincez-les. Faites-les suer pendant 5 minutes dans une poêle avec un peu d'huile, sans coloration. Réservez. Si les poireaux sont un peu durs, faites-les cuire dans de l'eau chaude. Otez-les, égouttez-les. Ajoutez les poireaux égouttés et coupés menu dans la poêle. Faites cuire pendant 5 minutes en prenant soin que la préparation reste blanche. Versez le lait dans une casserole, ajoutez la mie de pain émiettée, les poireaux et les oignons. Laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Surveillez que le lait ne déborde pas et que l'appareil n'accroche pas. Salez. Si la préparation est trop liquide, égouttez-la dans une passoire. Ecrasez l'appareil au moulin à légumes de façon à obtenir une purée assez fluide. Faites revenir la poitrine salée découpée en tranches dans un peu de matière grasse. Présentez la purée avec les tranches de poitrine et un morceau de longe de porc rôti. Servez chaud.



