



Pour 6 personnes

1 poireau moyen (partie blanche) émincé très finement

1/2 tasse (125 g) de beurre, à température ambiante + 1 c. à soupe (15 g) pour la cuisson

2 c. à soupe (30 ml) de moutarde à l'ancienne

2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon

1 boîte de craquelins **Breton Haricots Blancs avec Sel et Poivre**

Dans une poêle faire fondre la cuillère à soupe de beurre et faire tomber le poireau 5 minutes en remuant fréquemment, pour qu'il ne colore pas trop.

Enlever du feu et laisser complètement refroidir.

Quand le poireau est bien refroidi, le mettre dans un petit saladier, puis ajouter le beurre et les deux moutardes. Bien mélanger à la fourchette.

Étendre le beurre au poireau sur les craquelins et déguster !