

## Maquereaux aux poireaux à la Flamande

*Ingrédients pour 4 personnes: 3 poireaux, 50g de beurre, 1dl de bouillon, noix muscade, 2 beaux maquereaux, sel, poivre, 1 pincée de safran, huile d'olive fruité à l'ancienne du Domaine Olea.*

Nettoyez les poireaux en ne conservant que les blancs. Coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les en pressant bien, mettez-les dans une casserole avec le beurre et laissez cuire 5 minutes à petit feu. Mouillez de bouillon, amenez à ébullition, saupoudrez de noix muscade râpée. Dans un plat beurré allant au four, mettez les maquereaux assaisonnés et le safran. Disposez dessus les poireaux et leur jus de cuisson, arrosez légèrement avec l'huile d'olive fruité à l'ancienne et faites cuire à four chaud. Servez dans le plat de cuisson.