

## Poireaux en robe de Parme

Pour 4 personnes.

8 poireaux, 1 c à soupe de jus de citron, 1 c à soupe d'huile d'olive, sel, 8 tranches de jambon de Parme.

Faire cuire les poireaux à la vapeur.

Mixer 100 g de leur vert avec un peu d'eau, le jus de citron, la c à soupe d'huile d'olive. Saler.

Verser sur les poireaux enroulés dans le jambon de Parme.

Servir tiède.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.