



Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une poêle et faire frire l'oignon émincé sur feu moyen.

Ajouter le lait et la poudre d'amande. L'utilisation de mie de pain est facultative.

Porter à ébullition ce mélange jusqu'à épaissement.

Egoutter les poireaux. Les incorporer au mélange oignon-lait, poursuivre la cuisson encore 10 minutes à feu doux (jusqu'à ce que l'ensemble soit tendre).

Rectifier l'assaisonnement.