

Fondue de poireaux

Recette tirée de [celle-ci](#).

Ingrédients

- des poireaux (compter 150 grammes par personne si la fondue est servie avec du riz blanc, 250/300 grammes sinon)
- un peu d'huile
- de la crème (moi je prends de la crème épaisse, elle fond de toute façon à la chaleur)
- sel
- poivre
- autres épices que vous aimez

Préparation

- couper les poireaux en deux puis en tronçons assez fins. Les laver soigneusement.
- faire chauffer un filet d'huile dans une poêle.
- y ajouter les poireaux, mélanger, couvrir et faire cuire à feu très doux pendant 25 min environ, en remuant de temps en temps.
- au bout de 25 min, ajouter de la crème aux poireaux. La quantité dépend de votre quantité de poireaux et de votre gourmandise ☐☐
- assaisonner.
- couvrir et laisser cuire encore 10 min à feu doux.

Révision #1

Créé 2021-04-01 13:58:05 CEST par Luc

Mis à jour 2021-04-07 18:26:59 CEST par Luc