

Fondue de poireaux !



2 pour personnes



15' préparation

30' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 500g de poireaux
- 3 oignons
- 2 cuillère à soupe d'huile de cuisson
- 15cl de crème semi-épaisse (riz, soja, vache, ...)
- Cumin
- Sel
- Poivre



- 1 Eplucher, émincer et faire revenir les oignons à feu doux dans une poêle/un wok avec un peu d'huile de cuisson. Ajouter sel, poivre et cumin.
- 2 Laver les poireaux, les couper finement, et les ajouter avec les oignons.
- 3 Laisser cuire le tout pendant une bonne vingtaine de minutes. En fin de cuisson ajouter la crème semi-épaisse, bien mélanger et rajouter sel, poivre cumin si besoin.
- 4 Une fondue de poireaux peut être accompagnée d'un féculent (riz, pâtes, semoule ...). C'est prêt !

