

FONDUE DE POIREAUX CITRON ET MOUTARDE

(cookéo)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1kg de poireaux (frais ou surgelé)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de moutarde

4 à 5n cuillères à soupe de crème fraîche

3 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation :

Lavez les poireaux et émincez les assez finement mais pas trop quand même...

Ou plus simplement, ouvrez un sac de poireaux surgelés... (Encore plus rapide)

Branchez Mr Cookie, et sélectionner le MODE DORER...

ATTENTION on attend que le mode préchauffage soit quasi terminé.

Cuire 5 minutes avec l'huile d'olive en **CUISSON RAPIDE 5 minutes**

APRES les 5 minutes, ajoutez la crème fraîche, la moutarde, le jus de citron.

Assaisonnez sel et poivre et **POURSUIVRE** la cuisson 5 minutes en **CUISSON RAPIDE**.

Servir de suite.