



Fondue de poireaux aux carottes et aux pommes de terre

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes

- 4 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 4 pommes de terre
- 250 ml d'eau
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 10 gr de beurre
- sel, poivre

Éplucher les carottes et les pommes de terre.

Couper les poireaux en rondelles, les carottes et les pommes de terre en cubes.

Mettre le beurre dans la cuve du cookeo et lancer le mode dorer. Quand le beurre est fondu y faire revenir les poireaux. Stopper le mode dorer. Ajouter ensuite les pommes de terre et les carottes, verser l'eau, saler poivrer et passer le cookeo en cuisson sous pression pour 5 minutes.

En fin de cuisson ajouter la crème, mélanger et servir immédiatement