

FONDUE DE POIREAUX ET DE BACON

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 cassolettes)

- 300g de Poireaux
- 200g de Bacon Râpé
- 150g de Crème fraîche 15%
- 1 Oignon
- 1 CS Huile d'olive
- 200ml Eau
- 1 CS Fond de Veau
- 1 KubOr
- Sel et Poivre
- 40g de gruyère

Recette au Cookeo : La-super-cuisine-de-Laety.over-blog.com

- > Emincer l'oignon > Mettre l'huile dans la cuve
- > Dorer 2 Min en remuant > Couper les poireaux en morceaux
- > Rajouter les poireaux dans la cuve > Remuer
- > Rajouter le bacon > Dorer 5 Min
- > Assaisonner Sel - Poivre > Rajouter l'eau dans la cuve > Mélanger
- > Emitter le cube KubOr > Mélanger > Programmer Sous Pression 5 Min
- > Rajouter la crème fraîche et le fond de veau > Mélanger
- > Mettre le mélange dans des cassolettes allant au four
- > Rajouter le gruyère sur le dessus > Préchauffer le four à 180°C
- > Placer les cassolettes dans le four pendant 15/20 Min
- > Accompagner les cassolettes avec du riz