

FONDUE DE POIREAUX- BACON- POMME DE TERRE

[La cuisine de Laëty](http://la-cuisine-de-Laëty) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 400g de poireaux
- 2 oignons > 1 CS de fond de veau
- 100g de crème fraîche (15%)
- 2 CS d'huile d'olive
- 600g de Pomme de terre
- 200g de Bacon (ou 200g lardons ou râpés de jambon)
- 200ml d'eau > Sel et Poivre

Recette Au cookeo:

- > Couper les poireaux en rondelles
- > Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux
- > Emincer l'oignon > Mettre l'huile dans la cuve
- > Rajouter l'oignon dans la cuve
- > Dorer 1 Min > Rajouter les poireaux et Mélanger
- > Dorer 2 Min > Rajouter le bacon (les lardons ou le jambon râpé)
- > Dorer 2 Min en mélangeant de temps en temps
- > Rajouter l'eau, les pommes de terre, le sel et le poivre
- > Mettre sous Pression 5 Min > Mélanger
- > Rajouter la crème fraîche et le fond de veau > Mélanger
- > Réchauffer 2 Min > Servir