

# Fondue poireaux maison

## recette cookeo



**80 CALORIES 2 PP 1 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

800 g de poireaux

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignons

Sel

Poivre

Le jus d'un citron pressé

1 cuillère à soupe de moutarde

### **Préparation**

Lavez et coupez les poireaux en rondelles

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude

faites dorer les oignons puis ajoutez les rondelles de poireaux .

Versez 100 ml d'eau et 100 ml de vin blanc dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Egouttez la cuve quand la cuisson est terminée.

### **Repassez en mode dorer**

Quand le préchauffage est terminée redéposez les poireaux dans la cuve .

Ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et le jus de citron . Laissez en mode dorer pendant 5 mn

Servez chaud avec du jambon par exemple



**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**