

FONDUE DE POIREAUX

Recette proposée par Sabrina



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 5 poireaux (blanc, peu de vert) - 50 g de beurre - 2 CS de moutarde - 3 CS bombées de crème fraîche épaisse - 2 CS citron - sel et poivre

1. Laver les poireaux et les émincer dans la cuve plastique avec le disque éminceur 4.
2. Mettre la cuve inox et y faire fondre le beurre avec Prog EXPERT, 2 min, V1A, 70°.
3. Ajouter la crème fraîche, la moutarde, le sel, le poivre et mixer 20s, V6.
4. Ajouter les poireaux et lancer le Prog EXPERT, 30 min, V1A, 120°.
5. Servir bien chaud ou en salade froide !

Astuce du chef :

Je sers ce plat avec des escalopes de poulet à la crème, un régal !

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Sabrina