FONDUE DE POMMES DE TERRE, CAROTTES ET POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 4 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 4 pommes de terre
- ¼ de litre d'eau ou pour plus de gout moitié eau et moitié fond de volaille par exemple
- Crème fraiche
- 1 noisette de beurre doux
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Épluchez et lavez les légumes. Coupez-les en cubes.

Dans 1 poêle, faites fondre le beurre avec un peu d'huile d'olive (bonne pour la santé), faites-y revenir l'oignon, le poireau et ajouter les autres légumes.

Attendez 5 minutes et ajouter l'eau. Laissez cuire à couvert, en remuant de temps en temps.

Une fois l'eau absorbée, ajoutez la crème fraiche. Salez et poivrez à votre convenance.

A servir seul ou accompagner d'un bon rôti de porc breton.