

FONDUE DE POIREAUX ET PANAIS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 minutes
4 personnes	1 sauteuse

Ingrédients :

2 panais
3 blancs de poireaux
1 oignon
1 échalote
ail, sel, poivre
herbes de Provence
cannelle
un filet d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de fromage blanc (ou crème liquide !!)

Préparation :

- 1 - Eplucher les panais, l'oignon, l'échalote et les couper en demi rondelles.
- 2 - Faire revenir dans un filet d'huile d'olive, l'oignon émincé avec les rondelles de panais, l'échalote et l'ail, 5 minutes.
- 3 - Détailler les blancs de poireaux, les couper en fines rondelles et ajouter à la préparation.
- 4 - Assaisonner à votre convenance avec sel, poivre, herbes et cannelle.
- 5 - Faire fondre sur feu doux à couvert pendant environ 30 minutes.
- 6 - Ajouter le fromage blanc en remuant, laisser réchauffer encore 5 min, déguster.