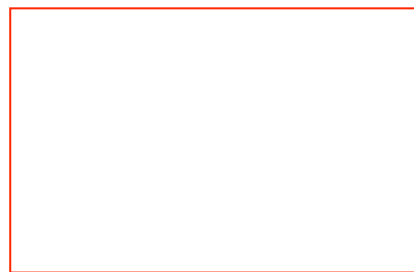




FONDUE DE POIREAUX ET PANAIS

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.

www.panier-naturel.com – Email : contact@panier-naturel.com

Sarl PANIER NATUREL au capital de 8500 € - RCS Valenciennes 479 721 011

59 rue Jules Guesde 59215 ABSCON, Tél. : 03.27.45.54.21 / 06.11.49.41.04

Siret : 479 721 011 00019 - N° TVA Intracommunautaire FR 41 479 721011 – Ape : 526 B