

Fondue de poireaux et carottes au cidre



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 4 personnes) :

- 4 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 2 échalotes
- 400 ml de cidre
- 2 cs de crème fraîche
- Sel, poivre
- fines herbes
- huile d'olive



✓ Préparation :

Émincer les échalotes. Les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Pendant ce temps émincer les poireaux et couper les carottes en petits dés. Mettre les légumes dans la poêle.

Verser le cidre, saler, poivrer et saupoudrer de fines herbes.

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes. En fin de cuisson, le liquide doit être complètement évaporé.

Ajouter la crème fraîche juste avant de servir.

Ces légumes accompagnent parfaitement des coquilles St Jacques ou du poisson.

www.audalacuisine.com