

Fondue de Poireaux au Gingembre

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| - POIREAUX ENTIERS | 4 |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - CREME FRAICHE | 3 c à soupe |
| - CITRON(S) | 1 c à soupe de jus |
| - GINGEMBRE | 1 c à soupe émincé (frais) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - PERSIL | |

Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux.
- Hachez finement le gingembre.
- Dans une casserole, faites fondre du beurre puis ajoutez les poireaux et le gingembre. Remuez quelques instants puis couvrez et laissez mijoter 10 minutes en mélangeant de temps en temps.
- En fin de cuisson, incorporez la crème fraîche et le jus de citron. Salez et poivrez.
- Dressez en verrines et saupoudrez de persil.

