

Fondue de Poireaux au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|--------------|
| - POIREAUX ENTIERS | 4-5 |
| - CURRY | 1/2 cà soupe |
| - CRÈME FRAICHE | 3 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud à couvert. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont tendres, saupoudrez avec le curry. Mélangez puis incorporez la crème.
- Laissez encore prendre goût quelques minutes puis servez sans attendre.

