

Fondue de poireaux aux lardons

Quantité

2 personnes

Ingrédients

- 500gr de blancs de poireaux
- 100gr de lardons
- 1 oignon
- 10cl de crème



Préparation

1. Lavez les poireaux et retirez un peu de vert. Coupez-les en rondelles d'environ 1cm ;
2. Émincez votre oignon ;
3. Dans une sauteuse bien chaude, faites cuire les lardons pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez ensuite les poireaux et les oignons puis laissez cuire sur feu doux pendant 20 minutes ;
4. Ajoutez la crème fraîche et poursuivez encore la cuisson durant 5 petites minutes ;
5. Dégustez immédiatement. Bon appétit !

