



## Fondue de poireaux Cookeo



**PRÉPARATION**  
5 MIN



**CUISSON**  
13 MIN



**COUVERT**  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 600 g de blancs de poireaux
- 3 c à soupe de crème liquide
- 200 ml d'eau
- 30 g de beurre
- Sel
- Poivre du moulin

### Instructions

1. Lavez les blancs de poireaux. Détaillez les finement sur une planche à découper.
2. Mettez-les dans le panier vapeur de votre Cookeo.
3. Mettez 200 ml d'eau dans la cuve et lancez la cuisson sous pression pour 10 min.
4. A la fin de la cuisson, retirez l'eau de la cuve. Ajoutez le beurre et lancez le mode dorer.
5. Faites revenir les poireaux légèrement en ajoutant un peu de crème liquide afin d'obtenir une belle fondue de poireaux.
6. Salez légèrement, poivrez et mélangez bien.