

Fondue de poireaux, carottes, pomme de terre



Ingrédients

- 1 oignon
- 4 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 4 pommes de terre
- ¼ de litre d'eau
- Crème fraîche
- Sel, poivre



Préparation

Laver, éplucher et couper les légumes (en cubes). Dans une poêle, faire revenir à l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive, ajouter les autres légumes pendant 5 minutes et ajouter l'eau. Couvrir et remuer de temps en temps.

Dès que l'eau est absorbée, ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre.

Servir !