

Fondue de poireaux au chèvre

Ingrédients pour une personne :

- 2 blancs de poireaux (200)
 - 15g de beurre
- 2 càs de crème semi-épaisse (mis 4)
 - $\frac{1}{2}$ gobelet d'eau (mis 1)
 - Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 filet de citron (facultatif)

Laver les poireaux et les découper en rondelles.

Les placer dans le bol avec le beurre pour 3mn, /Varoma / **Sens inverse**/ vit 2.

Ajouter l'eau et programmer 12mn /Varoma/ vit2, **sens inverse**.

Durant la dernière minute,

ajouter la crème le sel et le poivre. (Pensez à adapté l'assaisonnement à votre goût)

Mettre ensuite dans un petit plat et déposer deux buches de chèvre..

15 mn four th 6