

Pâtisson à l'émincé de poireaux

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Préparation :

Hachis d'ail et de persil
1 pâtisson
2 poireaux
1 carotte
3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel

Ingrédients :

-Epluchez le pâtisson. Coupez-le en deux. Otez les graines avec une petite cuillère. Coupez le pâtisson en cubes moyens.

-Nettoyez les poireaux sous le robinet après les avoir fendus dans le sens de la longueur. Coupez-les finement dans une cocotte.

-Ajoutez la carotte coupée en bâtonnets. Versez l'huile. Faites revenir à feu vif. Ajoutez les morceaux de pâtisson. Mélangez bien. Réduisez le feu.

-Salez, couvrez et laissez cuire 30 min.

-Avant la fin de la cuisson, ajoutez le hachis d'ail et de persil.