



Les Recettes de la Ferme Fruitière

Fondue de poireaux et carottes au cidre accompagné de son Risone



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1kg de carottes de la Ferme Fruitiere
- 2 poireaux
- 300g de Risone nature
- 1 oignon
- 1 échalotte
- 33 cl de cidre
- Sel et poivre

Préparation

- 1- Emincer l'oignon et l'échalotte puis faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.
- 2- Pendant ce temps, émincer les poireaux et couper en petits dés les carottes après les avoir soigneusement lavées.
- 3- Mettre les légumes dans la poêle.
- 4- Verser le cidre, le sel, le poivre puis recouvrir et laisser cuire 20 minutes (il ne doit plus y avoir de liquide).
- 5- Faire bouillir de l'eau dans une casserole puis cuire le Risone 8 minutes.
- 6- Servir le Risone puis la fondue.
- 7- Il est possible de rajouter de la crème fraîche lors du service et d'accompagner ce plat d'une viande blanche ou de poisson.
- 8- La Ferme Fruitière vous souhaite un bon appétit

