



Pâtisson à l'émincé de Poireaux

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 1 pâtisson
- 2 poireaux
- 1 carotte
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel

Préparation

- 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