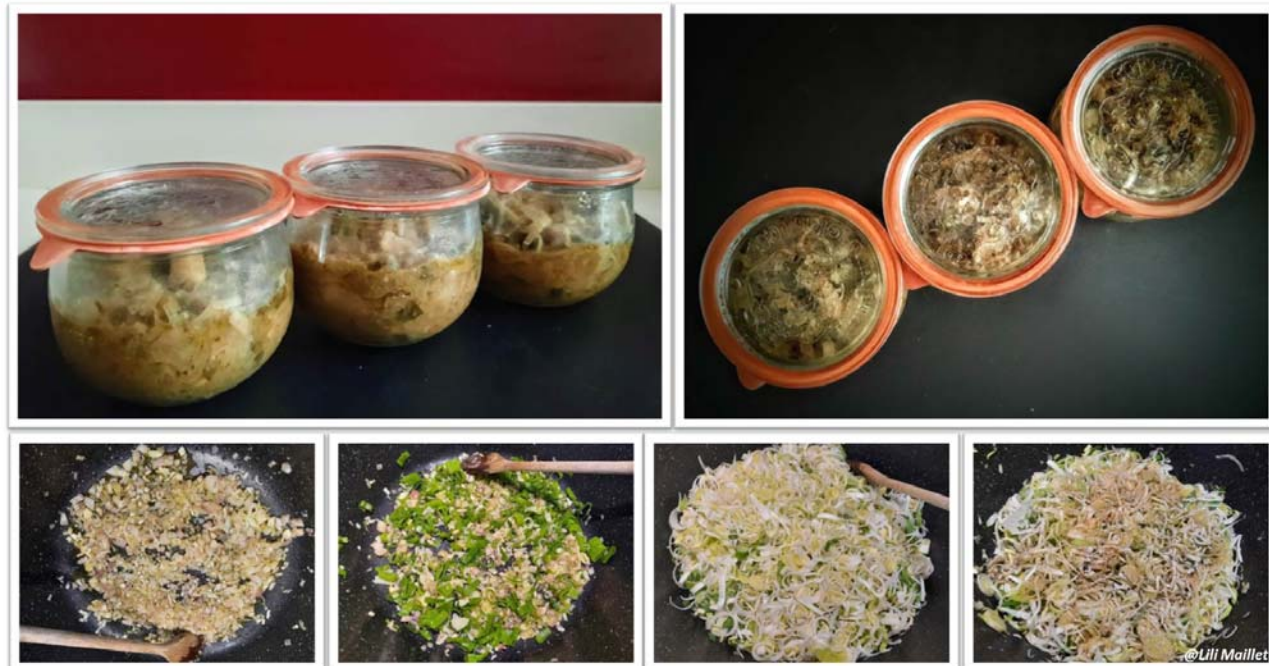


Fondue de blancs de poireaux au vert de cébettes



Stérilisation 1h30 à 100°

Ingrédients pour 3 Weck "Corolles" de 580 ml

- 4 blancs de gros poireaux très finement émincés
- Le vert de 5 cébettes taillé en tronçon de 5 mm
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 grosses échalotes finement ciselés
- 1 filet de jus de citron
- Sel parfumé au safran
- Poivre blanc.

Préparation

- Nettoyer et préparer tous les légumes.
- Faire suer les échalotes dans l'huile.
- Ajouter le vert des cébettes et faire revenir 2 minutes.
- Ajouter les blancs de poireaux.
- Saler et poivrer.
- Couvrir et laisser mijoter 20 à 25 minutes en remuant souvent.
- Arroser avec le filet de citron avant la mise en bocaux.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h30.

