

Pâtisson à l'émincé de poireaux

Pour 2 personnes :

Préparation et cuisson : 45 mn.

Sel

2 gousses d'ail écrasées

persil haché

1 pâtisson

2 poireaux ,

1 carotte

3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

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 sur feu vif. Ajoutez les morceaux de pâtisson. Mélangez bien. Réduisez le feu. Salez. Couvrez. Cuisez 30 minutes.

Avant la fin de la cuisson, ajoutez l'ail et de persil.