

Delicieux Poirons à l'échalote
pour accompagnement

2 gros poirons pour 4 personnes
1 grosse échalote - Assaisonnement { sel, poivre
éventuelle
ment, du
piment

Griller les poirons, les éplucher.

Les couper en tranches.

Couper l'échalote en très fines tranches.

Faire rissoler le poiron à l'huile
d'olive à feu très doux pendant
5 mn. Bien assaisonner.

Ajouter l'échalote, remuer et mijoter
à feu très, très doux pendant
10 à 12 mn. Remuer de temps
en temps. Couvrir pendant les
dernières mn.

Préparation peut être servie chaude
ou froide.

T. Bon avec de la saucisse