

Recette : Ratatouille de poireaux au safran

- Faites revenir dans un peu d'huile d'olive : 1 botte de poireaux coupés en tronçons (vert et blanc), 250 g d'oignons émincés, et 2 ou 3 pommes de terre coupées en rondelles.
- Couvrez d'eau à hauteur, ajoutez une petite boîte de coulis de tomate et une dose de safran, salez et poivrez.
- Laissez cuire à feu doux pendant une demi-heure, ajoutez un hachis de persil au dernier moment.