

# *Farandole de poireaux à l'abricotet miel de lavande*

*Le tout en BIO*

*Recette proposée par des cuisiniers des collèges drômois participants à l'opération : « manger mieux, manger bio »*

## *INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :*

*1 kg de poireaux  
400g d'abricots secs  
1 pincée de gingembre en poudre  
1 cuillère à soupe de miel de lavande  
Sel poivre*

## *RECETTE :*

*Éplucher les poireaux. Les couper en fines rondelles et les placer dans un faitout avec un fond d'huile d'olive.*

*Faire suer les poireaux 5min en les surveillant pour ne pas qu'ils brunissent.*

*Ajouter les abricots secs coupés en 2, puis deux verres d'eau et une cuillère à soupe de miel.*

*Laisser cuire 30min doucement à couvert.*

*Vérifier la cuisson, puis au dernier moment ajouter une pincée de gingembre en poudre.*

*Servir ce plat bien chaud accompagné de céréales de votre choix.*

*Bon appétit*

**Plat BIO**

Agence  
**BIO**