

Poireaux vinaigrette

L'esprit bistro



Ingédients :

- Poireaux
- 1 Oeuf

- Moutarde forte
- Huile arachide
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Cocotte minute ou cuit vapeur
- Casserole

Préparation:

- Faire cuire les poireaux à la vapeur 11 mn à la cocotte minute
- Les laisser refroidir
- Faire durcir un oeuf 10 mn
- Le laisser refroidir
- Ecaler l'oeuf et l'écraser à la fourchette
- Faire une vinaigrette
- Présenter les poireaux dans une assiette, recouvrir de l'oeuf émietté et napper de vinaigrette

Bon appétit !