



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Yssingaux



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Poireaux vinaigrette et œufs mimosa



Stéphanie Langin



ENTRÉE



1H



4 personnes

INGRÉDIENTS

- ✓ 2 poireaux
- ✓ 4 œufs durs
- ✓ Noisettes torréfiées
- ✓ Ail (1 gousse)
- ✓ 100g de parmesan
- ✓ Ciboulette
- ✓ Cranberries
- ✓ Sel, poivre, huile de tournesol

Préparation

- 1 Cuire les blancs de poireaux coupés en tronçons dans un plat allant au four, saler, poivrer, rajouter du curry ou une autre épice selon le goût.
- 2 Blanchir le vert, le laisser de côté pour le pesto.
- 3 Cuire les œufs durs plutôt la vieille si possible.
- 4 Dans un robot mettre le vert du poireau, un peu d'ail, du parmesan, des noisettes torréfiées, mixer.
- 5 Pour le dressage disposer sur l'assiette de service des poireaux en tronçon, mouliner dessus les œufs, blanc et jaune.
- 6 Arroser généreusement de pesto verte au poireau, garder quelques noisettes torréfiées, finir la décoration avec quelques tiges de ciboulette.
Ajouter un peu de couleur avec quelques cranberries

Et voilà vos nouveaux poireaux vinaigrette !