



# Poireaux à la vinaigrette moutardée

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

16 petits poireaux fins  
5 c. à s. de moutarde forte  
15 ml de vinaigre de vin blanc  
180 ml. d'huile de tournesol  
2 petit bouquet de persil plat  
120 g de noix (facultatif)

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

- Coupez les feuilles vert foncé et les « talons » des poireaux. Coupez les poireaux en morceaux de 10 cm de long. Lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 15 minutes. Égouttez les poireaux, laissez-les refroidir un peu.
- Pendant ce temps, préparez une vinaigrette onctueuse en mélangeant la moutarde et le vinaigre, puis en incorporant l'huile petit à petit tout en remuant. Salez et poivrez selon votre goût.
- Coupez les morceaux de poireaux encore chauds en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Versez la vinaigrette dessus et saupoudrez de persil grossièrement haché et éventuellement de noix grossièrement hachées et grillées. Délicieux avec une baguette française.

Astus:

Ajoutez un œufs mimosa