

# Poireaux vinaigrette

Une entrée facile !



**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 5 min – Cuisson : 30 min à feu doux



4 fûts de poireaux



2 càs d'huile  
d'olive



1 càs de vinaigre  
à l'échalote



Poivre et sel  
Suivant goût

## Préparation

1. Tronçonner 3 fûts de poireaux en rondelles et un poireaux coupé en 4. Rincer, réserver.
2. Faire cuire les poireaux pendant 30 min dans de l'eau bouillante, à feu moyen, remuer.
3. Egoutter puis réserver les morceaux de poireaux coupés en 4 dans une assiette.
4. Réserver les poireaux en rondelles pour une autre préparation. (Feuilletés de poireaux)
5. Préparer une vinaigrette : 2 càs d'huile d'olive et une càs de vinaigre à l'échalote.
6. Battre avec une fourchette et couvrir le poireaux coupé en 4 de cette sauce.
7. Servir en entrée.

\* \* \* 17 avril 2023 \* \* \*