

POIREAUX À LA VINAIGRETTE

Décembre 2005 (Actualisé en mars 2021)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 3 à 4 poireaux moyens (1 Kg)
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile de colza
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Faitout, Égouttoir, Bol

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,25 € (soit 0,56 € par personne)



Recette :

Couper les talons des poireaux, éliminer le bout des feuilles vert foncé et ôter la première feuille terreuse. Bien laver à l'eau courante et égoutter. Couper chaque poireau en deux à mi-longueur et lier en petites bottes avec de la ficelle alimentaire. Dans un faitout, porter à ébullition deux litres d'eau, ajouter le jus de citron et le gros sel et y déposer les fagots de poireaux. Cuire 25 minutes à frémissement. Rafraîchir à l'eau très froide et égoutter sur du papier absorbant.

Préparer une vinaigrette comme suit : dans un bol mettre sel fin et poivre du moulin, ajouter le vinaigre et bien mélanger pour dissoudre le sel, incorporer la moutarde et bien homogénéiser. Ajouter l'huile et bien mélanger. Napper les poireaux avec la vinaigrette au moment de consommer.

Boisson :

Un Buzet blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.