

Poireaux mimosa recette pas chère



Notes personnelles

Ingrédients

4 poireaux moyens 2 œufs 80 g de beurre salé 4 cuil.
à soupe de crème liquide le jus de 1/2 citron 1/2 botte
de ciboulette sel poivre

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personnes

Préparation

1. Faites durcir les œufs pendant 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez-les ensuite sous l'eau froide, puis égalez-les et laissez-les refroidir.
2. Dans le même temps, nettoyez les poireaux en supprimant les 2/3 du vert. Coupez-les en rondelles et lavez-les plusieurs fois. Égouttez-les. Faites-les cuire à la vapeur (environ 10 min).
3. Pendant la cuisson des poireaux, hachez les œufs durs au couteau, ciselez pas trop finement la ciboulette.
4. Faites fondre le beurre dans une casserole avec le jus de citron et 2 cuillerées à soupe d'eau. Fouettez (au fouet à main) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. A ce moment, ajoutez la crème liquide, salez, poivrez, fouettez encore un peu.
5. Disposez les poireaux en rosace dans des assiettes de service, nappez d'un peu de sauce, parsemez d'œufs hachés et de ciboulette, servez aussitôt.

Le bon accord vin

un pinot