

## Poireaux en vinaigrette



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kilo de poireaux pas trop gros

### *pour la sauce vinaigrette :*

- 2 cuillères à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- sel et poivre

Retirer les grosses feuilles extérieures des poireaux et couper l'extrémité vert-foncé jusqu'à environ 5 cm du pied blanc. Fendez les poireaux dans le sens de la longueur, couper les en 2 ou 3 tronçons selon la longueur du poireau. Les laver soigneusement sous un filet d'eau.

Verser deux verres d'eau dans la cocotte minute. Saler. Placer les poireaux dans le panier de la cocotte et les faire cuire pendant environ 10 minutes à partir du moment où la soupape tourne.

Pendant que les poireaux cuisent, préparer la sauce vinaigrette. Lorsque les poireaux sont cuits les sortir de la cocotte et les laisser bien égoutter. Les servir tièdes (ou froids) en entrée.