

## POIREAUX VINAIGRETTE (Cookéo)



### Ingrédients :

- 500 g de poireaux
- 4 c à c d'huile d'olive
- 2 c à c de vinaigre de cidre
- 2 c à c de moutarde
- sel, poivre
- 2 œufs
- quelques brins de ciboulette

### Préparation :

- Couper le vert et la base des poireaux
- puis coupez-les en deux dans la largeur
- Placer les poireaux dans le panier vapeur.
- Ajouter 200 ml d'eau dans la cuve du Cookeo
- puis ajouter le panier vapeur.
- Lancer la cuisson sous pression pendant 14 minutes
- Pendant ce temps, dans une casserole d'eau chaude, faire cuire les œufs pendant 9 minutes
- Une fois les œufs cuits, plongez-les dans l'eau froide.
- Écalez-les et écrasez-les grossièrement à la fourchette.
- préparer la vinaigrette : mélanger 1 c à café d'huile d'olive/personne, le vinaigre, la moutarde, saler et poivrer
- servir les poireaux avec la vinaigrette, ajouter la ciboulette

**Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [JOW](#)**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>