

POIREAUX VINAIGRETTE À LA POUTARGUE

Posted on avril 25, 2020 by Florence Breuil



Category: [En-cas](#)

Tag: [Poireaux](#)



Grand classique de la cuisine bistrotière, le poireau vinaigrette s'embourgeoise avec cette recette inspirée de celle de Jill Coulon dans son "Manuel du bon sens cuisinier" paru aux éditions First, avec l'ajout d'un mets hors du commun...

Prenez deux à trois poireaux par personne, coupez le bulbe et la pointe, à la racine du vert. Ciselez un ail vert. Faites-les cuire ensemble à la vapeur. Pas trop, afin qu'ils gardent un peu de fermeté.

Laissez-les refroidir, puis préparez la vinaigrette. Mélangez un peu de moutarde à du vinaigre balsamique, du sel et du poivre du moulin, puis ajoutez de l'huile d'olive. Mélangez.

Dressez les poireaux sur une assiette. Répartissez dessus la vinaigrette et l'ail vert. Puis râpez de la

poutargue, cette poche d'oeufs de mulot séchés puis salés, et vous comprendrez pourquoi elle suscite un tel engouement dans les hautes sphères culinaires...

