

## Entrées chaudes aux légumes

# Poireaux mimosa



**20 min 10 min 10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**237**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les poireaux mimosa

500 g **Poireau**

4 unité(s) entière(s)

**Oeuf(s) entier(s)**

0.5 botte(s) **Persil plat**

2 c. à soupe **Vinaigre de  
cidre**

2 c. à soupe **Sauce soja**

4 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Gros sel**

### Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Fendre le poireau avec un couteau d'office et retirer la première feuille. Couper la partie verte et le pied puis le détailler en tronçons.
- 2 Effeuille le persil feuille par feuille. Réserver dans un bol.
- 3 Mélanger la sauce soja, de l'huile d'olive et du vinaigre de cidre dans un autre bol.

### Étape 2

Cuisson des poireaux et des oeufs

- 1 Mettre une casserole d'eau à chauffer avec du gros sel. Porter à ébullition.
- 2 Plonger les poireaux quand l'eau bout et laisser cuire pendant environ 10 minutes.
- 3 Mettre une autre casserole d'eau sur le feu, plonger les œufs et les faire cuire 9 minutes à partir de l'ébullition.
- 4 Une fois que les œufs sont cuits, les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire. Retirer les poireaux avec l'écumoire et les mettre dans un saladier d'eau glacée.
- 5 Passer les œufs sous l'eau fraîche. Retirer les poireaux de l'eau et réserver dans une assiette.

### Étape 3

#### Préparation des œufs mimosa

- 1 Écaler les œufs puis les hacher à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Ajouter du persil aux œufs et mélanger. Saler et mélanger à nouveau.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Couper les tronçons de poireau en deux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Les disposer sur une assiette en alternant le vert foncé et le vert clair. Arroser de vinaigrette.
- 3 Disposer les œufs mimosa sur les poireaux et servir.