

Four multifonctions, four vapeur
Temps de préparation : 30min
Temps de cuisson : 15min

Poireaux vinaigrette

Pour 6 personnes



Panier de courses 8 poireaux

Vinaigre à votre goût
Moutarde à votre goût
Huile de tournesol à votre goût
Sel, poivre, huile d'olive

Matériel

Film étirable
Planche à découper

Déroulé de la recette

Laver à grande eau les poireaux afin d'enlever toute la terre. Couper les racines, et réserver.

Tailler le vert de poireaux très finement.

Faire chauffer une casserole, ajouter une belle noix de beurre, lorsqu'il devient noisette, ajouter les verts de poireaux, une pincée de sel, mélanger et laisser cuire avec un couvercle pendant environ 8min, à l'issue de la cuisson les verts de poireaux doivent être juste croquant. Poursuivre la cuisson si nécessaire. Laisser refroidir dans un plat.

Réunir les blancs de poireaux dans un plat vapeur troué et mettre en cuisson, programme automatique, cuisson tendre au maximum.

Une fois les poireaux cuits, les laisser refroidir, garder 2 poireaux de côté et déposer les 6 restant sur un film alimentaire.

Ensuite, les rouler ensemble bien serrés afin d'obtenir un boudin. Mettre au réfrigérateur.

Brûler au chalumeau, ou bien au four en mode Turbogrill 250° les deux poireaux restants, puis les tailler en six portions.

Faire frire les racines de poireaux dans une friteuse.

Réaliser une sauce vinaigrette bien moutardée avec huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre.

Tailler le boudin de poireau en six portions.

Procéder au dressage : un morceau de terrine de poireau, une quenelle de fondue de vert de poireau, poser dessus la racine frite et en équilibre le poireau brûlé.

Assaisonner le tout avec votre sauce moutarde.

Le petit Lexique

Réserver mettre dans un autre récipient et stocker au froid ou non selon l'utilisation

Astuces de chef

Pour plus de gourmandise, servir avec un œuf mollet, et une salade frisée