



Entrées froides aux légumes

Poireau vinaigrette, œuf cassé et jambon ibérique



30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

385

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Trancher les poireaux à l'aide d'un couteau éminceur de manière à ne garder que la partie blanche.
- 2 Réaliser une incision en croix à l'extrémité la plus verte puis laver les poireaux dans un saladier d'eau.
- 3 Faire chauffer une casserole d'eau, porter à ébullition. Ajouter du sel.
- 4 Plonger les poireaux dans l'eau bouillante, les laisser cuire pendant 5 minutes.
- 5 Faire chauffer une autre casserole d'eau et porter à ébullition.
- 6 Plonger les oeufs dans la casserole à ébullition à l'aide d'une écumoire. Laisser cuire pendant 4 minutes et 30 secondes.
- 7 Vérifier la cuisson des poireaux en les piquant avec un couteau, il ne doit pas y avoir de résistance.
- 8 Débarrasser les poireaux à l'aide d'une écumoire et les réserver sur une assiette.
- 9 Préparer un saladier d'eau glacée. Lorsque les oeufs sont cuits, les déposer dedans pour stopper la cuisson.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le poireau vinaigrette, oeuf cassé et jambon

8 **Poireau**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Jambon cru**
90 g **Champignon(s) de Paris**
0.5 botte(s) **Persil plat**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour la vinaigrette

1 c. à soupe **Moutarde ancienne**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin blanc**
5 c. à soupe **Huile d'olive**

- 10 Ecaler les oeufs, les réserver dans un bol.
- 11 Tapoter l'ensemble de la coquille avec le dos d'un couteau pour enlever cette dernière plus facilement.
- 12 Mélanger la moutarde à l'ancienne, le vinaigre, du sel, du poivre et l'huile d'olive au fouet dans un bol. Réserver.
- 13 Ciseler la ciboulette et le persil plat à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans une assiette.
- 14 Emincer finement les champignons à l'aide d'une mandoline en commençant par le chapeau. Réserver.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer les poireaux dans une assiette de dressage creuse, les arroser de vinaigrette.
- 2 Parsemer d'herbes fraîches, disposer un oeuf sur les poireaux.
- 3 Disposer quelques tranches de champignons et quelques copeaux de jambon ibérique.
- 4 Assaisonner de fleur de sel et de poivre. Entailler l'oeuf pour faire couler le jaune juste avant de servir.