

Nids de Poireaux aux Œufs Mollets

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4-5
- OEUFS	4
- VINAIGRE	2 c à soupe (blanc)
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en lanière dans le sens du légume.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites revenir ces lanières dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Couvrez et laissez étuver jusqu'à ce que les poireaux soient bien tendres et légèrement colorés (caramélisation).
- Entre-temps, faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée et un peu vinaigrée (vinaigre blanc) pendant 6 minutes.
- Préparez également la vinaigrette en fouettant l'huile et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez.
- Lorsque les œufs sont cuits (après 6 minutes), passez-les sous l'eau froide et écalez-les délicatement.
- Dans une assiette creuse, déposez un peu de poireaux en forme de nid. Déposez au centre un œuf mollet et coupez le sommet (pour voir le jaune). Salez et poivrez puis arrosez avec 1 à 2 cuillères à soupe de vinaigrette.

