

Poireaux mimosa

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de poireau	Huile de tournesol
6 œufs extra frais à température ambiante	Huile d'olive
Moutarde à température ambiante	Paprika
Croûtons de pain rôtis	Ail
Huile d'herbes	Sel
	Poivre

Notes

Préchauffer le four à 180°

Débarrasser la partie abîmée du vert des poireaux, couper les pieds. Procéder à un 1^{er} lavage, couper les poireaux en 2 dans leur longueur (ou 4 selon leur épaisseur) et relaver à l'eau tiède pour éliminer toute trace de terre.

Disposer les poireaux sur un plat à four, les arroser généreusement d'huile d'olive, disposer quelques gousses d'ail en chemise, saler et poivrer puis enfourner pour environ 30 minutes (à ajuster jusqu'à ce que les poireaux soient bien confits). Laisser tiédir dans le four éteint.

Tailler puis rôtir au four de tous petits croûtons de pain assaisonnés avec huile d'olive, paprika et sel.

Pendant ce temps, casser 4 **œufs** durs (10 minutes à partir de l'ébullition), à refroidissement vous pourrez les écaler, puis les écraser grossièrement à la fourchette.

Monter la mayonnaise : casser 2 jaunes d'**œufs**, ajouter une généreuse cuillère à soupe de moutarde et commencer à fouetter avec énergie et panache, ajouter progressivement l'huile en filet jusqu'à la quantité et la texture souhaitées. Saler, poivrer et « serrer » avec une cuillère à soupe d'huile d'herbes si disponible.

Mélanger les **œufs** écrasés avec la mayonnaise et réserver au frais jusqu'au service

Dressage

Réaliser un nid au milieu de l'assiette avec les poireaux confits, placer une belle quenelle d'**œufs** mimosa, parsemer de mini croûtons, ajouter une feuille d'herbe à votre disposition