



POIREAU MIMOSA ET ÉCLATS DE NOISETTES TOATÉES

Ingrédients : pour 4 personnes

4 poireaux entiers
20 gr beurre
2 œufs bio entier
1 échalotes
100 gr noisettes
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de moutarde
4 cuillères à soupe d'huile neutre
1 botte de persil
Sel et poivre



Instructions :

Nettoyer les blancs de poireaux et enlever le vert (réserver pour une prochaine recette)
Mettre les poireaux sous vide avec le beurre. Assaisonner de sel et poivre avant de mettre à cuire à 83°C pendant 1h30.

Pendant ce temps, mettre les œufs à cuire pendant 9 minutes dans une eau frémissante.
Les sortir immédiatement et les plonger dans une eau glacée pour stopper la cuisson.
Les écaler et en faire un tartare au couteau, puis réserver.

Préparer une vinaigrette balsamique et y ajouter l'échalote ciselée.
Préparer également une mayonnaise et y ajouter en toute fin, les jaunes et blancs d'œufs hachés, et le persil ciselé.

Torréfier les noisettes sur une plaque allant au four, à surveiller de près pour qu'elles ne brûlent pas. Les concasser légèrement au pilon et réserver.

Dressage

Ouvrir les poireaux dans la longueur et les brûler au chalumeau jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.
Déposer les poireaux dans les assiettes, et les napper de vinaigrette à l'échalote.
Parsemer les poireaux du mélange mimosa (œufs mayonnaise & persil).



Astuce du Chef

Vous pouvez terminer votre assiette avec un filet de vinaigrette balsamique si vous le désirez.



Chef Thomas EVANNO
Côte Ouest M. Gallery by Sofitel
Lac de Tanchet, Route du Tour de France
CS2339
85109 Les Sables d'Olonne