

Œufs dans son nid

pour 4 personnes

- 8 petits poireaux fins
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 5 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 trait de vinaigre blanc
- quelques brins de ciboulette
- sel fin, gros sel et poivre.



Servir: En entrée. Ce plat n'est pas spécialement l'ami du vin.

Variation : Ajoutez un peu de carottes râpées dans le nid.

■ Coupez le vert et la racine des poireaux, rincez les bien, et faites les cuire dans de l'eau bouillante salée, ou à la vapeur, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres lorsque vous les piquez avec une fourchette. Egouttez les bien, et réservez à température ambiante.

■ Préparez la vinaigrette, en disposant le vinaigre balsamique dans un bol, salez et poivrez, touillez le vinaigre pour dissoudre le sel, et ajoutez l'huile.

■ Portez une casserole d'eau à ébullition avec le trait de vinaigre et un peu de gros sel. Plongez délicatement les œufs dans la casserole avec une cuillère à soupe. Après 5 minutes, refroidissez les œufs sous un jet d'eau froide. Ecalez (épluchez) les œufs délicatement.

■ Dans les assiettes de service, disposez les poireaux 2 à 2 en forme de nid. Assaisonnez de vinaigrette, ajoutez un œuf sur le nid et fendez le blanc de l'œuf. Parsemez de ciboulette ciselée.

Conseils

Les œufs mollets sont fragiles, attention lors de l'écalage.
Si vous les préférez durs, ajoutez 5 minutes de cuisson.