

4 poireaux

2 œufs

Le jus de 1 citron

1/2 botte de ciboulette

ciselée

80 g de crème liquide

100 g de beurre



Lave les poireaux, les cuire à la vapeur . Égoutte et réserve. Faire durcir les œufs, les écaler et les hacher. Réserver dans une casserole, faire tondre le beurre avec le jus de citron et un peu d'eau ; fouetter à feu doux jusqu'à ce que le beurre blanchisse. Ajoute enfin la crème . Assaisonne dresse la sauce au fond d'un plat, dispose les poireaux, parseme le tout de ciboulette ciselée et d'œufs durs hachés.

poireaux mimosa