

# SALADE

de poireaux  
et œuf mollet



## **Pour 2 personnes**

5 petits poireaux  
2 œufs  
1 c. à soupe de 1 câpres  
1 petit morceau de pain rassis  
moutarde en grains  
vinaigre  
5 cl d'huile d'olive  
1 trait de vinaigre blanc  
Sel , Poivre

Coupe les poireaux. Lave-les. Fais les cuire à la vapeur. Passe les sous l'eau froide et égoutte les. Émince-les en troncçons de 1 cm. Prépare la vinaigrette en fouettant la moutarde avec le vinaigre et l'huile. Assaisonne. Préchauffe le four à 210 °C. Coupe le pain en petits morceaux et fais les dorer dans le four sans matière grasse. Fais chauffer de l'eau dans 1 petite casserole. Casse 1 œuf dans 1 petit bol. Ajoute le vinaigre blanc dans l'eau frémissante et fais glisser l'œuf. Laisse le cuire 3 à 4 min. Sorts le avec une écumoire et dépose le sur du papier absorbant. Procède ainsi avec les autres œufs. Répartis les poireaux dans les assiettes, ajoute les câpres, les croûtons de pain, verse la vinaigrette et dépose 1 œuf mollet encore tiède.