

Salade poireaux oeufs recette cookeo



Salade poireaux oeufs recette cookeo

Ingrédients pour 2 personnes

500 g de poireaux

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à soupe de moutarde

1 gousse d'ail

2 œufs

Sel

Poivre

400 ml d'eau

Préparation

Passez les poireaux sous l'eau

Passez les œufs sous l'eau

Coupez l'ail en morceaux

Préparez votre vinaigre en mélangeant le sel ,le vinaigre et le poivre.

Ajoutez ensuite l'huile d'olive et les morceaux de gousse d'ail

Déposez les rondelles de poireaux et les œufs dans la cuve du Cookeo.

Versez 200 ml d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les rondelles de poireaux et laissez les refroidir dans un saladier.

Déposez les œufs dans un récipient rempli d'eau froide.

Ecalez vos œufs. Déposez les œufs dans le saladier avec les rondelles de poireaux .

Mettez votre saladier au frigo 2 bonnes heures.

Sortez le saladier au moment de déguster .

Mélangez la vinaigrette avec les poireaux .(réservez les œufs et coupez les en 2).

Redéposez les œufs dans le saladier et dégustez.