

# Salade poireaux vinaigrette recette cookeo



## Salade poireaux vinaigrette recette cookeo

### Ingrédients pour 2 personnes

500 g de poireaux

6 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

1 échalote

Sel

Poivre

400 ml d'eau

### Préparation

Passez les poireaux sous l'eau et coupez les en tronçons

Coupez l'échalote en morceaux.

Lavez votre persil et passez le au hachoir avec l'échalote.

Préparez votre vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, la cuillère de moutarde.

Ajoutez ensuite l'échalote et le persil haché

Déposez les tronçons de poireaux dans la cuve du Cookeo.

Versez 400 ml d'eau .

Salez

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les tronçons de poireaux et passez les sous l'eau .

Déposez les tronçons de poireaux dans un saladier .

Mettez votre saladier au frigo 2 bonnes heures.

Sortez le saladier au moment de déguster .

Mélangez la vinaigrette avec les poireaux .

Servez