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 depoireaux 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