



Recette

Poireau aux noisettes et à l'œuf

Froid ou tiède, ce plat est définitivement chaud !

15 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

3 poireaux, en morceaux de 5 cm de long **De saison**

50 g de beurre

30 g de noisettes, grillées, hachées grossièrement

4 œufs, durs, hachés

½ botte d'aneth, effeuillé

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION Faire mijoter les morceaux de poireau pendant 10 à 15 minutes dans l'eau bouillante, déverser l'eau. Faire mijoter le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne brunâtre. Dresser le poireau, verser le beurre noisette dessus, répartir les noisettes et les œufs et garnir d'aneth.

2 de 2

CONSEIL : Le plat peut être servi tiède ou froid