



## POIREAUX MIMOSA

### Pour 4 personnes

- 3 grands poireaux
- 3 œufs
- 1 petit citron - quelques brins de ciboulette
- 1 cs de moutarde
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive – sel et poivre

Laver les poireaux, retirer le vert et les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Faire revenir les gousses d'ail coupées en 2 dans de l'huile d'olive. Poser les poireaux dans la sauteuse, laisser cuire 2 minutes puis couvrir d'eau à hauteur de la moitié des poireaux. Couvrir et laisser cuire 30mn à feu doux.

Pendant ce temps faire cuire les œufs durs, les écailler, séparer le blanc du jaune et le couper en petits morceaux. Dans un petit bol mélanger la moutarde, le jus de citron le sel et 2 cs d'huile d'olive.

Servir les poireaux braisés avec le blanc d'œuf, saupoudrer avec les jaunes, le zeste de citron et de la ciboulette ciselée.

Assaisonner avec un peu de sauce et servir le reste à côté.