

Poireau à la vinaigrette et aux noisettes

Parer et laver les poireaux, réserver les verts pour autre plat.

Ficeler les blancs en botte et faire cuire à l'eau frémissante salée 15 minutes environ.

Egoutter, disposer sur un linge propre et conserver au réfrigérateur 24h.

Couper en tronçons de 6 cms environ, assaisonner avec une huile de noisette, quelques éclats de noisettes de Paul Gautreau et un vinaigre de votre choix, déguster frais !

<https://boutique.paulgautreau.fr/>

