



# Praires

## MAYONNAISE DE POIREAUX

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 30 MIN

### INGRÉDIENTS

- 1,2kg de praires
- 2 jaunes d'oeuf
- 30cl d'huile
- Herbes : cerfeuil,
- 3 poireaux
- Beurre
- de tournesol
- ciboulette
- 1 c/s de moutarde

### PRÉPARATION

#### PRAIRES

Lavez les praires. Disposez-les dans une casserole avec un fond d'eau, un peu de beurre et ouvrez-les rapidement 3 ou 4 minutes. Poivrez

#### MAYONNAISE DE POIREAUX

Fendez les poireaux en deux. Enlevez les racines et lavez-les. Gardez uniquement le vert pour cette recette. Taillez finement le vert. Dans un blender ou à l'aide d'un mixeur, ajoutez l'huile, le vert de poireaux et mixez pendant 2 à 3 minutes. Passez cette huile à la passoire fine.

Dans un saladier, déposez deux jaunes d'oeufs, une cuillère à soupe de moutarde. Fouettez. Ajoutez l'huile au fur et à mesure en fouettant régulièrement. Salez et poivrez. Si votre sauce est trop épaisse, vous pouvez ajouter un trait de vinaigre.

#### DRESSAGE

Servez les praires tièdes avec la mayonnaise de poireaux.