



## Poireaux mimosa à l'huile de truffe

Par Ingrid

2 pers.



2 poireaux  
2 œufs  
Sel, poivre  
Huile de truffe  
1 échalote  
1 tomate kumato  
1 tomate jaune  
Huile, vinaigre  
Moutarde  
Chips de vitelotte  
Tranche de pain

**1** Emincer les blancs de poireaux, les cuire à l'eau et laisser refroidir.

**2** Cuire les œufs durs.

**3** Faire une petite vinaigrette avec l'échalote, du sel, du poivre, une cuillère à café de moutarde, du vinaigre et de l'huile.

**4** Ajouter quelques gouttes d'huile de truffe selon le goût.

**5** Eplucher les œufs durs et les écraser.

**6** Disposer les poireaux avec la vinaigrette et 1 demi-tomate de chaque par assiette.

**7** Ajouter l'œuf écrasé.

**8** Garnir avec une tranche de pain grillé et un chips de vitelotte.

### NOTE DU CHEF

Vous pouvez rajouter des petits morceaux de foie gras.



*Bon appétit !*