



Poireau au nori, vinaigrette noisette



6 portions



35 minutes

INGREDIENTS

- 1 Botte de poireaux de Montesson (6)
- 8 feuilles d'algue nori
- 6 cl d'huile de noisette
- 3 cl de vinaigre de cidre
- 1 cc de miel de la plaine
- Sel, poivre
- 30g de noisettes mondées
- Persil de Montesson (ou herbes fraîches de votre goût)

METHODE

1. Laver les poireaux et conserver la partie ferme (20cm). Garder le vert pour un potage.
2. Saler les poireaux et les cuire 25mn à la vapeur. Ils doivent être fondants. Les éponger avec du papier absorbant.
3. Rouler chaque poireau dans une feuille de nori. Rassembler les rouleaux et les rouler ensemble dans 2 feuilles de nori mises bout à bout. Serrer l'ensemble dans du film et percer pour évacuer l'air et l'humidité. Tailler en tranches.
4. Hacher le persil. Torréfier et concasser les noisettes. Réaliser une vinaigrette avec sel, poivre, miel, vinaigre, huile de noisette. Assaisonner les tranches.

