



LA RECETTE DU MOIS

Poireaux garnis d'œufs pochés et mozzarella



(Pour 4 pers)

Ingrédients:

- 800 g de poireaux
- 4 oeufs
- 50 g de mozzarella
- 10 g de margarine
- 30 cl de bouillon de légumes
- vinaigre
- sel, poivre

Préparation:

- Émincez en fines lamelles les blancs de poireaux
- Dans un plat à four beurré, déposez un lit de poireaux.
- Mouillez avec le bouillon salé et poivré.
- Enfourez dans un four à 180°C durant 40 minutes.
- Sortez le plat du four, ajoutez les oeufs que vous aurez fait pocher dans de l'eau vinaigrée.
- Parsemez de mozzarella et faites gratiner à four très chaud avant de servir

BON APPÉTIT !!!