

Poireautée encroissantée marine ou terrestre et vinaigrette aux notes de ciboulette



(pour 4)

- 4 poireaux
- 5 cl de crème liquide allégée
- 1 paquet (rouleau?) de pâte à croissant (pour 8 petits croissants)
- 2 bouchons de vin blanc
- 2 oignons de printemps
- 4 c.à.s. de ciboulette hâchée
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 tranches de jambon de Parme
- quelques miettes de gorgonzola
- quelques miettes de fromage de chèvre frais

Nettoyer et coupez les poireaux en fines rondelles. Mettez-les dans un plat allant au micro-ondes que vous recouvrez bien fermement de film alimentaire percé de quelques trous à l'aide d'un cure-dent. Ensuite, je les ai cuits 10 minutes à puissance max dans mon micro-ondes (adaptez en fonction du vôtre).

Une fois cuits, transférez les poireaux dans une poêle anti-adhésive, ajoutez la crème, le vin blanc, les oignons de printemps hâchés et la ciboulette ciselée et mêlez-les à feu doux sans trop réduire. Le mélange ne doit pas être liquide.

Ouvrez le paquet de pâte à croissant et séparez-en des rectangles (2 triangles à croissant ensemble). Espacez ces rectangles sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque allant au four. Badigeonnez chaque rectangle de pâte avec de la moutarde. Sur deux d'entre eux j'ai déposé une tranche de saumon fumé, sur les deux autres, une tranche de jambon de Parme.

Déposez le mélange de poireaux par-dessus et terminez par quelques miettes de gorgonzola pour les poireautés au jambon de Parme et quelques miettes de chèvre frais sur celles au saumon.

Refermez chaque rectangle de pâte en diagonale, joignez les coins opposés du rectangle à l'aide d'un cure-dent (de couleur pour une touche sympa, si vous avez). Faites cuire une quinzaine de minutes à 220 °C ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et le dessus doré.

Vinaigrette à la ciboulette:

¼ tasse d'huile d'olive
1/8 tasse de vinaigre de vin rouge
1 ½ poignées de ciboulette ciselée
1 petite échalote
un peu d'ail si vous aimez (j'aime pas)
1 c.à.s. de moutarde
sel, poivre

Faites chauffer l'huile sur feu moyen avec une poignée de ciboulette. Lorsqu'elle devient vert éclatant et qu'un léger bouillonnement apparaît, retirez du feu et laissez infuser 10 minutes. Mixez l'échalote, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre, (l'ail), et le restant de ciboulette. Si vous pouvez incorporer l'huile petit à petit par le trou d'un robot, faites-le. Sinon, faites comme moi, incorporez-la par petites quantités et mixez à chaque fois jusqu'à l'obtention d'une émulsion.