

# Salade de poireaux, vinaigrette Feta

Pour 4 personnes

Préparation 15 min

## Préparation

- Tailler et laver les poireaux, le cuire à l'eau bouillante salée. Refroidir à l'eau glacée, égoutter puis réserver.
- **Vinaigrette feta**  
Mélanger tous les ingrédients progressivement. Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- **Dressage**  
Dans une assiette disposer les poireaux, ajouter la vinaigrette au-dessus. Ajouter les œufs de caille, les œufs de saumon, les mini croûtons, les dés de jambon et pour finir ajouter les dés de feta et quelques pousses de salade.

## Ingrédients

- 2 kg de poireaux

### Vinaigrette feta

- $\frac{1}{2}$  échalote ciselée
- $\frac{1}{4}$  botte de persil haché
- 3 cL de vinaigrette
- 50 g de feta en dés
- 1 jaune d'oeuf
- 25 g de moutarde à l'ancienne
- 15 mini câpres

### Décor et dressage

- 8 oeufs de caille cuits et écalés
- 20 g d'oeufs de saumon
- 20 minis croûtons
- 100 g de jambon blanc entier ou en tranche épaisse taillé en dés
- 50 g Feta en dés
- 50 g de pousses de salade