



# POIREAUX VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION

Avec l'aimable  
autorisation de



## INGRÉDIENTS

- 6 blancs de poireaux
- 2 fruits de la passion
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de sirop d'agave
- 2 brins de Persil
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

*Nettoyer les blancs de poireaux et les couper en deux.*

*Dans un poêle, verser un fond d'eau, ajouter les poireaux et cuire 20 minutes à couvert sur feu moyen.*

*Laisser refroidir les poireaux et préparer la vinaigrette.*

*Couper en deux les fruits de la passion et vider l'intérieur dans un bol.*

*Ajouter une pincée de sel et de poivre ainsi que le sucre. Mélanger et verser l'huile d'olive. Mélanger vivement avec une fourchette.*

*Déposer les poireaux dans un plat et verser la vinaigrette dessus. Saupoudrer du persil haché.*

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

CUISSON : 20MN

TEMPS TOTAL : 35MN