

## Poireaux et clapotons en salade

Pour 4 personnes

2 pieds de mouton cuits  
une cuillerée à soupe de moutarde  
trois cuillerées à soupe de vinaigre

Pour la vinaigrette

2 jaunes d'œuf

2 œufs durs

une cuillerée à soupe de moutarde

une cuillerée à soupe de vinaigre

un bon filet d'huile d'arachide

quelques brins d'estragon, de persil plat et de ciboulette

12 blancs de poireaux cuits

Plongez les pieds de mouton dans une casserole d'eau frémissante pour les faire tiédir et les manipuler plus facilement. Fendez les pieds en deux dans le sens de la longueur, retirez les poils qui se trouvent à l'intérieur puis désossez-les. Hachez grossièrement la chair et disposez-la dans un saladier avec le vinaigre et la moutarde. Mélangez bien et on laisse mariner une nuit au réfrigérateur. Réalisez une vinaigrette bien relevée en mélangeant la moutarde, les jaunes d'œufs, l'huile et la moutarde ainsi que du sel et du poivre. Ajoutez les œufs durs hachés, les herbes finement ciselées et mélangez aux pieds de moutons marinés. Dressez dans un plat avec les poireaux vinaigrette eux aussi nappés de sauce œufs durs

Vous pouvez remplacer les pieds d'agneau par des pieds de veau avec la même recette... sans utiliser le nom «clapotons», réservé au mouton

