

Poireaux farcis

Faire cuire des blancs de poireaux dans de l'eau bouillante salée, pendant 15 minutes environ.
Les égoutter et les laisser refroidir. Les inciser de haut en bas et, dans la fente obtenue, insérer du jambon haché, mélangé avec un œuf dur passé au tamis et un peu de mayonnaise bien épicée.
Napper les légumes de vinaigrette aux herbes ou de mayonnaise.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.