

■ LES BLANCS  
DE POIREAUX  
EN BRANCHES

pour 4 personnes

---

*1 kg de poireaux; un peu de sel; un pot de bonne mayonnaise; un peu de jus de citron; un peu de poivre.*

1. Couper le bout vert des poireaux et les mettre de côté pour un éventuel potage. Couper les blancs à la grandeur d'une main. Les nettoyer à grande eau sous le robinet d'eau froide.

2. Les faire bouillir dans beaucoup d'eau salée durant 25 minutes. Ensuite bien égoutter. Les dresser sur un plat chaud. Servir à part une mayonnaise relevée d'un peu de jus de citron et de poivre. Ces «asperges d'hiver» constituent une délicieuse entrée.