Salade de Poireaux et Tomates Vinaigrette

Pour 2 personnes :

- **2 poireaux**
- **2 tomates**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **100 g d'allumettes de poitrine de porc (ou lardons)**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **sauce vinaigrette maison (recette ici !)**

1. Trier et laver les poireaux puis les cuire entiers à la vapeur pendant 15/20 min (selon vous goûts : légèrement croquants ou fondants).

2. Dans une poêle, faire légèrement dorer les allumettes de porc puis réserver.

3. Tailler finement l'oignon, la ciboulette ainsi que les tomates puis réserver.

4. Pour le dressage, commencer par couper les poireaux en gros morceaux puis ajouter les tomates, les allumettes, l'oignon et terminer par la ciboulette.

5. Assaisonner à votre convenance avec de la sauce vinaigrette : c'est prêt !

   Nous sommes à la fin de la saison des tomates mais au début de celle des poireaux. Cette recette alliera parfaitement ces deux légumes et permettra une transition entre deux saisons plus agréable !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !