

Asperges en vinaigrette de noisette

Pour 4 personnes • préparation : 15 min

Ingrédients

500g d'asperges vertes (à servir tièdes)
Sel et Poivre à convenance
1 cuillère à soupe d'eau de cuisson des asperges
1 cuillère à soupe de vinaigre d'estragon
3 à 4 cuillères à soupe d'huile vierge de Noisette

Pour la décoration

1 botte de radis roses coupés en rondelle
1 œuf dur haché
1 cuillère à soupe de noisettes hachées

Recette

Rincez les asperges à l'eau claire. Egalisez leur longueur et rassemblez-les en botte.

Disposez-les verticalement dans de l'eau bouillante pointes à l'extérieur.

Laissez cuire 15-20 minutes selon le calibre des asperges.

Préparez une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre et la cuillère d'eau de cuisson des asperges.

Disposez les asperges sur un lit de radis et d'œuf dur haché.

Assaisonnez et parsemez de noisettes hachées.

Bon Appétit !