

ASPERGES A LA VINAIGRETTE AUX OLIVES NOIRES ET CITRON CONFIT



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: maximum 5 mn

Pour 4 personnes:

24 asperges vertes de belle taille

Pour la vinaigrette:

4 càs d'huile d'olive

1 càs de vinaigre balsamique

1/4 de citron confit au sel

Une vingtaine de petites olives noires

Une vingtaine de feuilles de persil plat

Sel et poivre du moulin

Les asperges:

Parer les asperges et les éplucher si nécessaire. Couper un morceau des queues pour toutes les ramener à la même longueur) avant de les faire cuire "al dente" dans de l'eau salée. Les rafraîchir dès la fin de cuisson dans de l'eau glacée puis les poser sur un torchon pour qu'elles éliminent le maximum d'humidité. Réserver.

La vinaigrette:

A l'aide d'un couteau à lame fine, hacher aussi minces que possible le citron confit, les olives et le persil avant de les incorporer à l'huile et au vinaigre émulsionnés. Saler et poivrer.

Dressage:

Sur un plat ou une assiette individuelle, poser les asperges et déposer quelques petits tas de vinaigrette à côté ou dessus.