

## SALADE TOUTE VERTE



**Facile**      **Préparation: 15-20 mn**      **Cuisson: 15-20 mn**

### **Pour 4 personnes:**

8 oignons nouveaux avec un peu de leur tige  
200 g de fèves écosées et pelées  
150 g de pois gourmands  
8 asperges vertes de taille moyenne (+2 à garder crues)  
1 dl d'huile d'olive + 1 c.à soupe + 1 botte de ciboulette +1/2 jus de citron  
8 à 12 mini boules de mozzarella  
sel et poivre

Eplucher les oignons en gardant un peu de la tige et les tailler dans la longueur en 3 ou 4 selon leur grosseur.

Les mettre dans une petite poêle avec la cuillerée d'huile d'olive et les couvrir d'eau. Saler.

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser étuver jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore et qu'ils soient bien tendres. Réserver.

Pendant la cuisson des oignons, laver et parer les autres légumes.

Cuire les fèves écosées 2 minutes puis les refroidir dans l'eau glacée avant de les dérober (enlever la peau).

Tailler les asperges à 5 centimètres de la tête (conserver le reste pour un velouté), les cuire à l'eau bouillante salée en les gardant un peu fermes. les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Couper les pois gourmands en biseau et les cuire 3 ou 4 minutes. Les rafraîchir et les égoutter.

Préparer la sauce verte en mettant le décilitre d'huile d'olive avec la ciboulette ciselée, un peu de sel dans un petit mixer. Par petites impulsions émulsionner jusqu'à l'obtention d'un coulis un peu épais, ajouter le jus de citron, mixer à nouveau et ajuster l'assaisonnement.

### **Dressage:**

Disposer les pois gourmands en éventail le long des bords internes de l'assiette. Dresser les fèves au milieu en les arrosant avec un peu de vinaigrette. Ajouter les oignons et les pointes d'asperges.

Enfiler 3 ou 4 boules de mozzarella sur un pique et la faire tenir verticalement si possible en la piquant dans le corps de 2 asperges. Décorer avec quelques lamelles d'asperges crues faites à l'épluchage-légumes.

Arroser ou non la mozzarella avec le reste de vinaigrette ou la servir à part.