



Salade d'asperges crues et fromage frais



Ingrédients

- 1 botte d'asperges vertes
- 180 g de fromage de chèvre frais
- 1 botte de radis
- 1/2 bouquet de basilic
- 1/2 bouquet de persil
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de moutarde
- 1 citron
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 g de pignons de pin
- sel et poivre

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



30 minutes

Préparation

1. Casser les bases ligneuses des asperges vertes et les peler légèrement. Les laver, les égoutter et ensuite les détailler en rubans à l'aide d'un économe.
2. Laver les radis et les émincer en rondelles.
3. Hacher finement les herbes et en prélever 1/3.
4. Dans un bol, mettre la moutarde, le miel et le jus du citron puis ajouter peu à peu l'huile d'olive afin d'obtenir une émulsion. Saler et poivrer.
5. Mélanger les 2/3 des herbes restant avec le fromage frais et réserver.
6. Disposer les rubans d'asperges et les rondelles de radis sur des assiettes.
7. Prélever de généreuses cuillères à café du fromage aux fines herbes et répartir sur les crudités.
8. Arroser avec la sauce citron-miel.
9. Faire dorer les pignons de pins à sec dans une poêle bien chaude et répartir sur les assiettes.