

Asperges blanches à la Vinaigrette de Fraises

Temps de préparation: 30 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes):

1 botte d'Asperges Blanches

Fraises.

Pour la vinaigrette:

2 CS de Vinaigre de Framboises

4 CS d'Huile d'Olive

1 à 2 cc de Moutarde Fraises/Bleuet de chez Maille (ou une autre.... fruitée ou Fruits Rouges ou Cassis si possible)

Sel/Poivre.

Préparation:

* Éplucher les asperges au couteau économe en partant en dessous de la tête des asperges puis les cuire à l'anglaise.

* Découper une fraise ou deux par personne en fines lamelles (carpaccio) et une ou deux autres en petits dés (brunoise).

* Préparer la vinaigrette avec les ingrédients de la vinaigrette, et y ajouter quelques dés de fraises coupées en brunoise.

* Une fois les asperges cuites, les laisser tiédir hors de l'eau.

* Présenter les Asperges dans des assiettes de service en éventail et en intercalant entre chaque Asperge, une lamelle de fraise.

* Verser dessus un peu de vinaigrette aux Fraises et décorer avec un peu de brunoise de fraises.

