

# Asperges vertes

SALSA VERDE | POUSSES DE POIS-ASPERGES



Temps: < 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

## ASPERGES

1 kg d'asperges vertes

40 g de petits pois

1 emballage de pousses de pois-asperges

Sel, poivre

## SALSA VERDE

30 g de pain blanc de la veille, coupé en dés

3 cs de vinaigre balsamique blanc

70 g de persil plat

1,5 cs de jus de citron

1 gousse d'ail

1 dl d'huile d'olive

Sel et poivre

## PRÉPARATION

### ASPERGES

Couper env. 4 cm de l'extrémité des asperges.

Cuire les asperges dans de l'eau salée frémissante jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Retirer les asperges de l'eau délicatement à l'aide d'une écumoire et les laisser sécher sur du papier ménage.

Couper quelques asperges en rondelles.

Faire blanchir brièvement les petits pois dans l'eau bouillante, avant de les mélanger aux asperges préalablement coupées. Saler et poivrer.

### SALSA VERDE

Mixer finement tous les ingrédients, saler et poivrer.

### DRESSAGE

À combiner, selon les envies, avec des asperges cuites, des petits pois et des pousses d'asperges.

À marier également avec des asperges blanches.