

Salade de pointes d'asperges vertes à la feta

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 bottes d'asperges vertes

100 g de feta

3 œufs

25 cl d'huile de tournesol

1 c à c bombée de moutarde forte

1 bouquet composé d'estragon, persil et ciboulette

1 c à c rase de gros sel

Sel et poivre du moulin

Laver les asperges, les éplucher avec un rasoir à légumes, casser les tiges en 2 et garder les pointes pour cette recette.

Faire bouillir 1 l d'eau avec le gros sel et y plonger les pointes d'asperges pendant 8 mn environ. Mettre ensuite les asperges dans un saladier d'eau très froide, les égoutter et les mettre dans un plat.

Cuire 2 œufs à l'eau bouillante pendant 10 mn (11 s'ils sont très gros). Les faire refroidir puis les écaler.

Séparer le blanc du jaune de l'œuf restant. Mélanger le jaune avec la moutarde, le sel et le poivre. Monter en mayonnaise en ajoutant l'huile peu à peu.

Monter le blanc en neige et l'ajouter délicatement à la mayonnaise.

Hacher finement les herbes, en mélanger la moitié avec la sauce et réserver le reste.

Écraser les œufs durs à la fourchette avec la feta.

Répartir les asperges froides dans les assiettes, ajouter la sauce, les œufs durs et la feta et le reste d'herbes ciselées.

Vin conseillé : un Alsace pinot blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>