

## Salade de pointes d'asperges

2 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ passoire
- ❖ casserole avec marguerite
- ❖ cuillères à mesurer
- ❖ bol
- ❖ petit fouet

### Ingrédients :

- ❖ 8 pointes d'asperges (voir recette de la frittata)
- ❖ 1 tomate
- ❖ 10 ml d'huile d'olive
- ❖ 5 ml de vinaigre de vin
- ❖ 1 ml de moutarde
- ❖ 5 ml de parmesan
- ❖ 5 ml de ciboulette
- ❖ au goût sel et poivre

### Méthode :

#### Préparer la vinaigrette

Couper finement la ciboulette.

Mélanger ensemble l'huile végétale, le vinaigre de vin, la moutarde, le parmesan et la ciboulette.

#### Cuire les asperges

Cuire les asperges à la vapeur c'est-à-dire dans une casserole avec marguerite. Les déposer aussitôt dans l'eau froide dès que la cuisson terminée.

#### Couper la tomate en lanières

Couper la tomate en quartiers. Enlever l'intérieur de la tomate. Couper les quartiers en lanières.

#### Mélanger la salade

Déposer tous les ingrédients dans un bol, puis mélanger le tout. Déposer dans une assiette ou dans un bol à salade.