

ASPERGES AU SAUMON FUME POUR PÂQUES



INGREDIENTS

Asperges blanches ou vertes, selon vos goûts ou arrivage, quatre par personne.

Saumon fumé : 2 tranches par personne

Mayonnaise légère :

2 œufs

1 cuillère de moutarde

100 ml d'huile d'olive

Le jus d'1/2 citron, sel et poivre

Ciboulette fraîche ciselée pour la déco

COMMENT FAIRE

Epluchez les asperges avec un économiseur. Cassez l'extrémité (opposée à la pointe) sur 2 cm environ.

Rincez les asperges épluchées.

Dans de l'eau bouillante faites les cuire 15 à 20 mn pour les blanches, 5 à 8 mn pour les vertes. Les petites sauvages que vous ramassez vous-même, 2 mn environ.

Si vous ne souhaitez pas utiliser des œufs, vous pouvez faire une vinaigrette au lieu d'une mayonnaise.

Dans ce cas, vous utiliserez les mêmes ingrédients, sauf les œufs.

Faire la mayonnaise : déposez les jaunes d'œufs dans un bol, avec une pincée de sel. Fouettez et ajoutez la moutarde, quelques gouttes de jus de citron, en continuant à fouetter. Progressivement, ajouter l'huile, puis le reste de citron. Votre mayonnaise doit être un peu épaisse.