

SALADE D'ASPERGES, PETITS POIS ET FÉVETTES

Posted on juin 14, 2019 by Florence Breuil



Category: [Salades](#)

Tags: [Asperges](#), [Fèves](#), [Petits pois](#)



Offrez à tous ces beaux légumes printaniers l'occasion de danser fougueusement ensemble...

Commencez par écosser petits pois et fèves (vous serez récompensés une fois qu'ils seront dans votre assiette). Plongez-les 30 secondes dans l'eau bouillante, puis passez-les sous l'eau froide.

Faites de même avec les asperges, guère plus de temps (1 minute).

Mélangez-les dans un saladier avec une bonne huile d'olive ou de noisette, salez. Dressez-les avant de les relever d'un poivre fumé pour leur donner de l'allant et de les parsemer de fleurs de petits pois.

