

SALADE PRINTANIÈRE

Posted on mai 5, 2021 by Florence Breuil



Salade d'asperges, petits pois et pourpier

Category: [Salades](#)

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



Quoi de plus réjouissant avec l'arrivée du printemps que de pouvoir savourer des petits pois croquants ?

Comptez par personne 50g de petits pois, une grosse poignée de pourpier et quatre ou cinq belles asperges. Commencez par couper le bout de la tige de ces dernières puis en deux sur la longueur. Faites-les cuire rapidement à la vapeur, afin qu'elles gardent un peu de leur croquant. Le temps d'écosser les petits-pois. Une fois les asperges cuites, plongez-les dans l'eau glacée. Passez à la cuisson des petits pois. Plongez-les dans l'eau bouillante à peine 30 secondes puis dans l'eau glacée. Egouttez-moi tout ce beau monde. Dressez et ajouter les feuilles de pourpier. Parsemez de votre vinaigrette préférée. Pour cette fois, un mélange de moutarde à l'ancienne, d'un tout petit peu de miel de ronce et d'huile d'amande, de sel et de poivre du moulin. Enfin, délectez-vous de ces

saveurs printanières...

