



SALADE D'ASPERGES A LA VINAIGRETTE A L'ORANGE

Pour 4 personnes

600g asperges blanches pelées
4 à 8 crevettes géantes ou de petites tranches de saumon fumé
4 oeufs de caille
2 litres eau
3 c.à c. sucre
2 c.à c. sel
2 c.à c. aromatisant
½ citron (pour garniture)

Recette :

1. Porter le court-bouillon avec tous les ingrédients à ébullition et faire cuire les asperges 15 minutes.
2. Retirer la casserole et laisser refroidir les asperges dans le court-bouillon.
3. Cuire les œufs de caille.

Vinaigrette à l'orange:

3 à 4 oranges
1 gousse de vanille
20 g gingembre râpé
1 c.à s. vinaigre de framboise
1dl huile olive
1 c.à s. miel
feuilles de coriandre

Recette :

1. Cuire le jus d'orange avec les épices, réduire de moitié et laisser refroidir.
2. Sortir la gousse de vanille, ajouter à la sauce le vinaigre et l'huile et émulsionner au mixer.
3. Coupez les pointes d'asperges et le reste en petits morceaux.
4. Présentez les pointes et les morceaux d'asperges avec des feuilles de salade sur une assiette garnie avec 1 œuf de caille dure et les crevettes ou tranche de saumon.
5. Parfumer le tout avec la vinaigrette.

Mai 2006, Bernard Taeschler, Guy Nicolet