



## Recette

# Salade d'asperges avec petits pois et fraises

La force du printemps dans l'assiette, tout simplement fantastique !

**30 Min.**

Temps de préparation



**30 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### PETITS POIS

Env. 500 g de petits pois avec cosse, écosés, env. 250 g

Env. 1 l d'eau salée, bouillante

### ASPERGES

1 kg d'asperges vertes, bouts épluchés, en morceaux d'env. 5 cm

3 cs de beurre à rôtir

1 oignon, finement haché

sel

### VINAIGRETTE

4 cs de jus de citron

1 cs de moutarde gros grains

1 cc de miel liquide

3 branches d'estragon, effeuillées

3 cs d'huile de colza

sel, poivre

### GARNITURE

150 g de fraises, en fines tranches

150 g de feta, en morceaux

## Voici comment faire

### 1 de 4

Faire cuire les **PETITS POIS** pendant 2 à 3 minutes dans l'eau salée bouillante, déverser l'eau et laisser refroidir.

---

**2 de 4**

Faire revenir les **ASPERGES** pendant env. 5 minutes dans le beurre à rôtir chaud dans une pôle anti-adhésive, ajouter l'oignon, assaisonner et faire revenir pendant encore env. 5 minutes. Laisser refroidir.

---

**3 de 4**

**VINAIGRETTE** Réduire en purée le jus de citron avec tous les ingrédients jusqu'à et avec l'huile, assaisonner. Mettre les petits pois et les asperges sur les assiettes et verser la vinaigrette dessus.

---

**4 de 4**

**GARNITURE** Répartir les fraises et la feta dessus.