



SALADE D'ASPERGES VERTES A L'HUILE DE NOIX ET AU CAFE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 5 mn

Pour 2 personnes:

1 botte d'asperges vertes

4 càs d'huile de noix

½ tasse à café d'expresso très corsé

Quelques cerneaux de noix concassées

Sel et poivre

Laver et couper la tête des asperges à 10 cm.

En éplucher les 2/3 pour les cuire à l'anglaise 5 à 7 mn selon leur taille.

Dès qu'elles sont cuites mais encore un peu fermes, les passer dans l'eau glacée puis les égoutter sur un linge.

Avec un épluche-légumes ou un rasoir à truffes ou une mandoline (à utiliser avec des gants de boxe pour ne pas se retrouver estropié), tailler des lamelles très fines dans le 1/3 des asperges crues. Réserver.

Préparer l'assaisonnement en émulsionnant l'huile de noix; le café et sel.

Concasser grossièrement les noix.

Finition:

Servir à l'assiette en posant d'abord les asperges cuites, puis les lamelles crues. Arroser avec la "vinaigrette" au café. Parsemer de brisures de noix.