

**Boulettes de chèvre frais et graines de luzerne
sur verte mélangée printanière et légère au vinaigre balsamique**



(pour 2)

200 g de fèves fraîches
200 g de haricots verts frais
200 g d'asperges vertes
3 c.à.s. de vinaigre balsamique
4 c.à.s. d'huile d'olive
75 g de chèvre frais
graines de luzerne

Faites bouillir séparément les fèves pendant 1 à 2 minutes, afin qu'elle soient tendres mais fermes, puis les haricots verts et enfin les asperges. Passez les légumes sous un filet d'eau froide afin d'arrêter leur cuisson. Coupez les haricots verts et les asperges en tronçons de 2 à 3 cm de long. Mélangez délicatement les légumes ensemble. Dans un bol, émulsionnez le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Versez sur les légumes et mélangez délicatement. Répartissez dans deux assiettes.

Réalisez deux boules avec le fromage de chèvre et roulez-les dans les graines de luzerne. Déposez-les sur les légumes et servez.