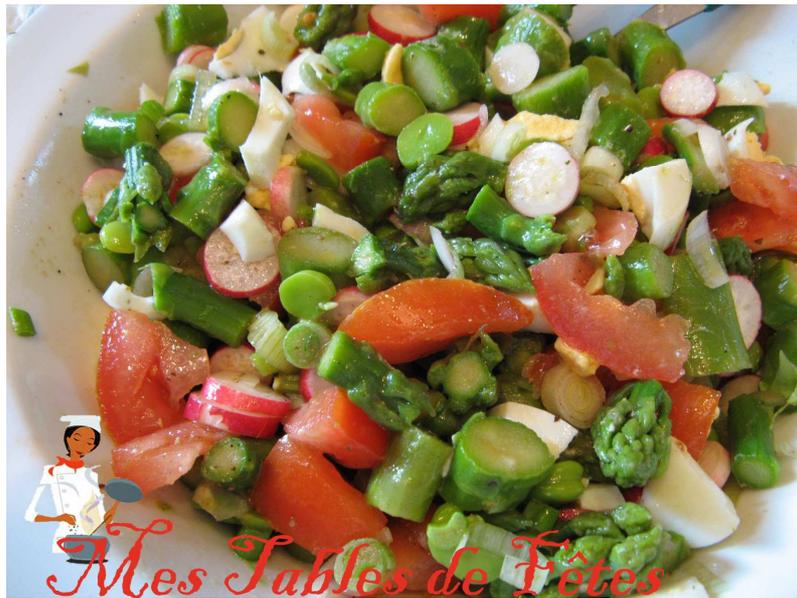


MES TABLES DE FETES



Assiette salade aux légumes nouveaux

Il vous faut pour 4 personnes

- des asperges vertes 500 g
- des fèves nouvelles (au moins 1,5 kg car beaucoup de déchets)
- des oignons cebettes 2 ou 3
- des radis 1 botte
- des tomates 1 ou 2
- des oeufs durs 2 ou 3
- sel, poivre, ciboulette hachée
- huile d'olive
- vinaigre

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante salée en vérifiant la cuisson avec un couteau pour qu'elles restent craquantes.

Cuire les fèves écosées 10 mn à l'eau bouillante salée, égoutter et enlever la 1ère peau blanche.

Couper les radis en lamelles, les oignons en fines rondelles, les tomates en tranches, les oeufs durs en petits morceaux, les asperges en tronçons.

Dans un saladier mélanger tous les légumes, une c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre et parsemez de ciboulette hachée. Mélangez bien et laissez les légumes s'imprégner de la sauce avant de servir.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>