

Salade arlésienne aux asperges vertes

Préparation : 20 mn

Réfrigération : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 asperges vertes

50 g d'olives noires dénoyautées

40 g de tomates séchées

10 feuilles de basilic

60 g de mascarpone (j'en compte 90 g pour 4)

1,5 c à s de crème liquide

5 cl de jus de citron

15 cl d'huile d'olive

Quelques gouttes d'huile de truffe (facultatif)

Gros sel

Fleur de sel et poivre du moulin

Dans un bol mélanger la mascarpone avec la crème, l'huile de truffe, sel et poivre. Mettre 30 mn au réfrigérateur pour raffermir la préparation.

Casser l'extrémités des asperges, les cuire à l'eau bouillante salée 8 à 10 mn suivant leur grosseur. Les égoutter.

Couper les olives n dés ainsi que les tomates séchées. Laver le basilic et le ciseler. Couper les pointes d'asperges et les réserver. Émincer les tiges et les mélanger dans un saladier avec les tomates les olives et le basilic. Ajouter le jus de citron, la moitié de l'huile d'olive et mélanger délicatement.

Dans chaque assiette disposer un quart du mélange précédent, 3 pointes d'asperges et surmonter d'une quenelle de mascarpone. Entourer d'un filet d'huile d'olive et assaisonner de poivre et fleur de sel. Servir.

Vin conseillé : un Costières-de-Nîmes rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>