

Salade d'asperges au CAMBOZOLA avec un dressing de pomme de terre



Ingédients

Recette pour 4 portions

150 g de CAMBOZOLA émincé
80 g de pommes de terre bouillies
180 g de yogourt
3 branches de cerfeuil (peut être remplacé par du persil)
1 gousse d'ail pelée
Sel poivre de cayenne
100 g de laitue mélangée (par exemple: Lollo Rosso, Frisée, endive)

250 g d'asperges fraîches pelées
2 cuillères à soupe de beurre
1 brins de thym
Sel de mer
Papier d'aluminium
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron



Préparation:

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur du haut et du bas) et préparer la vinaigrette. Réduire en purée la pomme de terre pelée avec le yogourt, le cerfeuil et la gousse d'ail épluchée, puis assaisonner de sel et de poivre de Cayenne. Placer les asperges pelées sur du papier aluminium, saupoudrer de sel marin et de feuilles de thym et couvrir de flocons de beurre. Fermer le papier d'aluminium et faites cuire les sachets d'asperges au four pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, laver la laitue, la déchirer grossièrement et essorer-la.
2. Mélanger le jus de citron et l'huile d'olive dans un bol et mélanger la laitue. Retirer les asperges du papier d'aluminium, les disposer dans des assiettes avec la laitue, saupoudrer de CAMBOZOLA finement haché et ajouter la vinaigrette aux pommes de terre. En dehors de la saison des asperges, cette salade peut également être préparée avec des filets de truite fumés et coupés grossièrement. En hiver, il peut être préparé avec de la laitue d'agneau.