



## TARTARE DE PRINTEMPS (entrée façon Serge)

- Pour 4 personnes :

Cuisson : 5 à 10'

Asperges vertes 250 g

Préparation : 30'

Asperges blanches 250 g

Concombre 1

Tomates 3

Avocat 2

Echalote 1

Capres 1 CàS



Fines herbes (cerfeuil, estragon, ciboulette, coriandre) : 1 bouquet de chaque

Huile d'olive fine, vinaigre de Xeres, sel et poivre.

- Préparation :

Monder les asperges. Les cuire à la vapeur en les conservant légèrement croquantes.

Rafraichir immédiatement pour arrêter la cuisson.

Monder les légumes et déliter séparément en brunoise, à l'exception des avocats.

Mélanger la préparation et laisser égoutter soigneusement dans une passoire 15' au frais.

Hacher finement l'échalote et les fines herbes. Conserver quelques brins entiers pour la décoration finale.

Incorporer à l'appareil précédant. Saler et poivrer.

Déliter les avocats et les citronner. Hacher finement la chair qui doit servir de liant à l'appareil en l'incorporant intimement.

- Montage :

Dans chaque assiette, disposer un cercle de 8cm de diamètre. Déposer l'appareil et tasser légèrement.

Décorer

Préparer une vinaigrette & verser une cuillère sur chaque préparation.

Servir frais.