

## Salade de fraises et asperges en 2 textures



- 150 g de féta
- Quelques feuilles de basilic
- Vinaigre de framboises **ou** balsamique
- Huile d'olive
- 200 g de fraises
- 1 petite botte d'asperges **vertes** lavées
- 2 à 3 grosses poignées de mesclun ou salade ou mâche (lavé)

Pelez légèrement les asperges, coupez les pointes et émincer à la mandoline les queues. Faites cuire les pointes d'asperges dans de l'eau bouillante salée 3-4 minutes. Plongez-les dans l'eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la couleur. Égouttez.

Rincez et équeutez les fraises. Coupez-les en 2 ou 4 selon leur grosseur.

Préparez la vinaigrette : dans un bol, mélangez l'huile d'olive et le vinaigre de framboises ou balsamique. Ajoutez le sel et le poivre. Émulsionnez.

Dressez les assiettes : déposez un lit de mesclun les asperges crues et cuites, puis répartissez les morceaux de fraises, la feta émiettée et arrosez de vinaigrette. Vous pouvez décorer avec quelques feuilles de basilic et des fleurs.

Florence Maurer 0603014252

Conseillère Guy Demarle