

# SALADE AUX ASPERGES ET AUX CREVETTES

Avril 2007 (Mise à jour en avril 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de pointes d'asperges vertes
- ★ 250 g de pointes d'asperges blanches
- ★ 250 g de crevettes grises
- ★ 2 œufs
- ★ 2 tomates allongées
- ★ 1 batavia
- ★ 20 cl de mayonnaise
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 1 pincée de paprika moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Plat rond

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 9,65 € (soit 2,41 € par personne)



## Recette :

Peler les asperges, ne garder que les pointes sur 15 cm, les ficeler en deux bottes et les cuire à l'eau bouillante salée 20 minutes. Les égoutter et les laisser refroidir. Laver les tomates, les essuyer et les couper en 4. Décortiquer les crevettes. Effeuille la salade, la laver, l'essorer. Découper les feuilles vertes aux ciseaux en lanières. Cuire les œufs dans de l'eau bouillante vinaigrée durant 10 minutes; les rafraîchir, les écaler et les couper en rondelles.

Dans un plat rond, disposer les asperges en couronne sur le pourtour, pointes vers l'extérieur, en alternant avec des quartiers de tomate. Remplir l'intérieur avec la salade verte ciselée. Faire un cercle avec les rondelles d'œufs, disposer les crevettes autour et au centre les feuilles jaunes de batavia; remplir de mayonnaise et saupoudrer celle-ci d'une pointe de paprika. Mettre au frais jusqu'au moment de servir et accompagner du reste de mayonnaise dans un bol.

 A défaut d'**asperges fraîches** ou hors saison, on peut utiliser des asperges en bocaux.

## Boisson :

Un Sauvignon servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.