

SALADE D'ASPERGES VERTES AVEC ŒUF



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail 1000g



Purée de basilic 450g

INGRÉDIENTS

4

Pour la salade

- 1 botte d'asperges vertes
- 4 œufs
- 2 tiges d'oignon de printemps

Pour la mayonnaise aux épices vertes

- 25 g de purée de basilic Bresc
- 6 g de ciboulette hachée
- 6 g de cerfeuil coupé
- 6 g de purée d'ail Bresc
- 12 g de moutarde
- 0,2 dl de vinaigre de vin blanc
- 2 jaunes d'œuf
- 0,5 l d'huile de tournesol
- sel et poivre selon votre goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la mayonnaise, mixer finement au blender tous les ingrédients, sauf l'huile et les herbes.

Ajouter l'huile goutte à goutte jusqu'à créer la liaison, puis ajouter le reste de l'huile. Assaisonner avec les épices, l'ail, le poivre et le sel. Couper le bout de la tige des asperges et éplucher les asperges.

Blanchir les asperges dans beaucoup d'eau avec du sel et les faire cuire, puis les rincer à l'eau froide. Les sécher et les couper en biseau. Faire cuire l'œuf. Couper l'oignon de printemps en petites rondelles.

Mélanger les asperges avec la mayonnaise aux épices et garnir de rondelles d'oignon de printemps.