



Salade d'asperges tiède

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'asperges blanches
🏠 de chez Grütter's Leinacherhof,
Seeberg BE

2 gousses d'ail épluchées
1 cs d'huile de colza
Sel et poivre

120 g de Shiitake
🏠 de chez pilzland.ch, Thörigen BE
Un peu de poivre

8 tranches de lard à griller

2 cs de vinaigre de vin
4 cs d'huile de colza
1 cs de crème fraîche
1 cs d'eau
1cc de bouillon de légumes
🏠 de chez koch-mit, Koppigen BE
Un peu de poivre
1 oignon nouveau

Temps de préparation 🕒 env. 30 minutes

Eplucher les asperges, les couper en diagonale en morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur et réserver dans un bol.

Emincez finement l'ail et le mélanger avec l'huile, le sel, le poivre et les asperges. Étalez les asperges sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en laissant 1/3 de la surface pour les champignons. Faites cuire dans le four préchauffé à 220 degrés pendant 8 minutes.

Pilze putzen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, etwas Pfeffer darüberstreuen.

Disposer les champignons à côté des asperges sur la plaque de cuisson. Placer les tranches de bacon sur les champignons et faire cuire pendant encore 12 à 15 minutes.

Mélanger le vinaigre, l'huile, la crème fraîche et l'eau, le bouillon et du poivre.

Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur, y compris le vert, puis le couper en fines lamelles. En ajouter la moitié à la sauce. Mélanger les asperges blanches avec la sauce.

Disposer la salade directement sur les assiettes et la garnir de champignons, de lard et du reste des oignons nouveaux.

Conseil : A combiner avec la recette «Salade d'asperges violettes»

👤 Peut aussi être préparé avec des asperges vertes.

🏠 Ces ingrédients spéciaux sont proposés à la ferme «Leinacherhof»

Seeberger Spargel
Leinacherhof
3365 Seeberg BE
062 968 10 18
Leinacherhof.ch



Rezept von:
koch-mit

agro
tourismus
Emmental - Oberaargau

agrotourismus-ee.ch | 034 402 42 52