



Salade d'asperges violettes

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'asperges violettes par ex.
 de chez Grütter's Leinacherhof,
Seeberg BE

½ bouquet de persil plat


½ bouquet de ciboulette

20 cerneaux de noix

1 cs de moutarde

1–2 cc de miel

2 cs de vinaigre de framboise ou de
vinaigre balsamique de pomme

 de chez Grütter's Leinacherhof,
Seeberg BE

5 cs d'huile de colza

Sel et poivre

Temps de préparation ⌚ env. 20 minutes

Couper l'extrémité des asperges. Couper en
diagonale en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.

Hacher finement le persil

Couper finement la ciboulette

Faire rôtir les noix dans une poêle à revêtement sans
ajouter de matière grasse. Laisser refroidir et hacher
grossièrement.

Mélanger bien la moutarde, le miel, le vinaigre et
l'huile et assaisonner de sel et de poivre. Incorporer
le persil et la ciboulette.

Mélanger les asperges avec la sauce, les disposer
sur des assiettes et parsemer de noix.

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

 L'asperge violette ne contient pas de substances amères
et peut donc être cuisinée crue.

 Ces ingrédients spéciaux sont proposés à la ferme
«Leinacherhof»

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