



Salade d'asperges à la crème, à l'aneth et à l'œuf



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches
2 décilitres de crème entière
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 citron (le zeste)
2 œufs (durs)
3 radis (en fines rondelles)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Parez les asperges et faites-les cuire al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 2.** Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle monte légèrement et assaisonnez-la de sel, de poivre, d'aneth, de persil plat et de zeste de citron.
- 3.** Coupez les œufs en deux ou en morceaux.
- 4.** Disposez les asperges sur un plat et nappez-les de crème.
- 5.** Garnissez de fines rondelles de radis et d'œuf.