

Salade d'asperges et de fraises à la papaye et au cresson



Ingédients

500 g fraises - 1 petite papaye - 500 g asperges vertes - 5 c.à.t. huile d'olive - 2 c.à.t. vinaigre balsamique - 1 c.à.t. moutarde - 1 piment rouge
1 citron caviar - Sel, poivre - fleurs comestibles
1 bouquet de cresson

Epluchez la partie inférieure des asperges (1/3 de l'asperge) avant de les blanchir pendant 10 minutes.

Lavez les fraises et coupez-les en quatre. Pelez la papaye, enlevez le cœur et coupez en morceaux. Avec un fouet de cuisine, mélangez l'huile et la moutarde, le sel, le citron caviar et le poivre dans une jatte.

Coupez le piment rouge en tranches et ajoutez-les au dressing. Ajoutez le tout dans un récipient et mélangez soigneusement.

Servez avec le cresson et les fleurs comestibles.



Joseph
design.be jusqu'au 14/07/18

Bonnes
Affaires

chée de Charleroi 1 à Thoremals-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

