



Salade césar avec des asperges vertes et des haricots verts

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes d'asperges vertes
250 grammes de haricots verts (équeutés)
1 décilitre d'huile d'olive
1 gousse d'ail
4 tranches de pain blanc (coupées en dés)
1 pièce de pecorino (en copeaux)
1 poignée de noisettes (grossièrement hachées)
1 portion de sauce César maison
sel

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les asperges vertes en fines lanières à l'aide d'un éplucheur.
- 2.** Blanchissez les haricots verts brièvement dans de l'eau salée. Rincez à l'eau froide et égouttez.
- 3.** Mélangez les asperges avec les haricots et répartissez sur quatre assiettes.
- 4.** Terminez avec des croûtons (voir recette classique), des copeaux de pecorino, des noisettes grossièrement hachées et la sauce César.