



Salade d'asperges vertes aux radis et aux lardons



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

50 grammes cerneaux de noix
4 tranches de lard petit-déjeuner
450 grammes d'asperges vertes
1/2 bouquet radis
40 grammes de parmesan (râpé + extra)
10 grammes d'herbes fraîches (finement hachées, p. ex. persil, ciboulette, basilic, aneth, menthe ou un mélange + extra)

Pour la vinaigrette :

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à thé de moutarde
1 cuillerée à thé de miel
1 citron (schil en sap)
1 échalot (finement hachée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les noix pendant environ 4 minutes dans une poêle sèche à feu moyen. Retirez-les de la poêle et hachez-les grossièrement.
- 2.** Faites dorer le lard dans la même poêle jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Égouttez-le sur du papier absorbant et hachez-le grossièrement.
- 3.** Coupez la base dure des asperges. Détaillez-les en morceaux d'environ 3 cm. Faites-les blanchir pendant environ 4 minutes dans de l'eau salée. Rafraîchissez-les sous l'eau froide et laissez bien égoutter.



- 4.** Coupez les radis en fines rondelles. Dans un grand saladier, mélangez les asperges, les radis, le parmesan, les herbes et les noix. Salez et poivrez.
- 5.** Fouettez les ingrédients de la vinaigrette jusqu'à obtenir une sauce homogène. Salez et poivrez. Versez sur la salade et mélangez bien.
- 6.** Disposez la salade sur un plat de service et parsemez de lard croustillant, de parmesan supplémentaire et d'herbes fraîches.