

# 20160524 - Salade d'asperges au jambon et au basilic

www.YourAssiette.be

dinsdag 24 mei 2016 21:33

## Ingrédients:

- 1 botte d'asperges blanches
- 600 g pomme de terre grenailles
- $\frac{1}{2}$  salade romaine
- 4 tranches jambon cuit ou 1 tranche épaisse.
- 6 coeur d'artichaut en conserve
- 1 boule de mozzarella
- 4 c à c pignons de pin grillés
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de basilic
- Huile d'olive

## Source, inspiration:



## Recette:

- Cuire les pommes de terre 20 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez et laissez tiédir. Coupez en grosses rondelles.
- Pelez et enlevez le pied des asperges. Les cuire à la vapeur de 5 à 8 minutes suivant la grosseur. Coupez en tronçon.
- Coupez la salade en gros morceaux.
- Rincez les coeurs d'artichauts et coupez les en quartier.
- Hachez l'ail
- Effeuillez le basilic et ciselez le.
- Coupez grossièrement la mozzarella.
- Faites griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse.
- Coupez le jambon en morceau
- Préparez la sauce en mélangeant l'huile d'olive, l'ail, le basilic, sel et poivre. Vous pouvez ajouter un trait de vinaigre de vin rouge suivant les goûts.
- Chiffonnez la salade dans un plat avec un peu de sauce. La disposer dans le fond du plat de service. Arrangez gracieusement les différents ingrédients sur le lit de salade, parsemez de pignon de pin et du reste de sauce. Un peu de fleur de sel et tour de moulin de poivre au moment de servir.

## Tag:

asperge, romaine, artichaut, basilic, mozzarella, pignon, jambon, femmes aujourd'hui,