Salade caprese revisitée aux asperges avec gremolata

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – SALADES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 livre d’asperge
- 200 grammes de bocconcinis, tranchés
- 2 petites tomates, tranchées
- Un citron
- 1 tasse de persil, non tassé
- 1 grosse gousse d’ail
- Vinaigre balsamique au goût
- Filet d’huile
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire bouillir de l’eau salée dans un grand chaudron.
2. Faire cuire les asperges 3 à 5 minutes.
3. Plonger les asperges dans un bol d’eau glacée.
4. Retirer et sécher les asperges avec un linge propre. Réserver.
5. Couper les asperges en deux.
6. Déposer dans une assiette les tomates, les asperges et les tranches de bocconcini.

7. Zester le citron avec une microplane. Réserver le zeste.
8. Presser le citron. Conserver 1 c. table et réfrigérer le reste.
9. Verser 1 c. à table du jus de citron, un peu de vinaigre balsamique et un filet d'huile sur les asperges, les tomates et les bocconcinis.
10. Hacher très finement le persil et le mettre dans un bol avec le zeste.
11. Ajouter l'ail que vous aurez préalablement haché très finement.
12. Mélanger le tout et saler légèrement.
13. Déposer la gremolata (mélange de persil) sur la salade.
14. Saler et poivrer la salade au goût.
15. La gremolata peut vous servir à assaisonner une viande blanche ou aromatiser des pâtes.