



Julie Zyromski

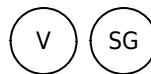
Salade d'asperges et de jeunes radis

Portions: 4 à 6

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 5 minutes

6



Ingrédients

Ingrédients:

Pour la salade

1/2 tasse (125 ml) d'amandes

1/2 tasse (125 ml) de noix de grenoble

2 bouquets d'asperges du Québec

1 bouquet de radis bio de la Ferme Aux Petits Oignons

1/3 tasse (80 ml) d'aneth frais, hachée

Pour la vinaigrette:

1/2 tasse (125 ml) de feta émietté

Le jus d'un citron

1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive

2 c. à soupe (30 ml) de moutarde à l'ancienne 1 c. à soupe (15 ml) de miel

Poivre frais du moulin

Fleur de sel

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F avec la grille au centre.
2. Transférer les noix dans une poêle en fonte ou une plaque à cuisson et cuire 20 à 25 minutes pour les torréfier légèrement. Retirer du four et hacher grossièrement. Réserver.
3. Porter à ébullition une grande casserole d'eau et cuire les asperges 2 minutes, égoutter et les plonger aussitôt dans un grand bol d'eau rempli de glaçons pour arrêter la cuisson complètement.
4. Égoutter et transférer dans un grand saladier.
5. Couper les radis en quartiers et ajouter aux asperges.
6. Dans un pot Masson, transférer tous les ingrédients de la vinaigrette et brasser pour avoir un mélange uniforme.
7. Ajouter les noix refroidis, l'aneth et la vinaigrette aux asperges. Mélanger et transférer dans une assiette de présentation. Servir avec des grosse tranches de pains au levain à l'huile d'olive grillé au BBQ.