



Asperges à la vinaigrette



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 échalot (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé
- 1 pincée sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la vinaigrette (qui, du reste, se prépare sans vinaigre) : mélangez l'huile d'olive avec le jus de citron, l'échalote émincée, le persil, le sel et le poivre. Laissez reposer la vinaigrette pendant une bonne demi-heure afin que ses arômes se mélangent.
- 2.** Préparez les asperges comme dans la recette des asperges à la flamande.
- 3.** Disposez les asperges sur un plat de service et arrosez-les avec la vinaigrette bien mélangé