

Salade printanière d'asperges, de tomates et de mozzarella



Il y a un certain temps, nous avons demandé à nos clients leurs recettes préférées de mozzarella sur Facebook Denner. Et voici la gagnante: cette délicieuse salade d'asperges, de tomates et bien sûr de mozzarella!

La saison des asperges est enfin de nouveau là! Comment préférez-vous ces tiges bourgeonnées blanches ou vertes? Classiques avec une sauce hollandaise, mélangées à des pâtes voire en terrine d'asperges? Jacqueline de Soleure a répondu à notre appel sur Facebook et a posté une salade d'asperges mélangées à de la mozzarella.

Au premier abord, nous avons trouvé cette combinaison un peu étrange. Mais après avoir goûté la recette de Jacqueline, nous l'avons trouvée du tonnerre! Nous avons encore adapté un peu la recette à notre goût, par exemple en ajoutant du pain contrairement à la proposition originale. La salade rassasie ainsi bien et peut être présentée comme plat principal.

Merci pour cette super inspiration, chère Jacqueline!

Et n'attendez pas trop pour déguster des asperges! Car la saison se terminera officiellement déjà au 24 juin.

- 150 g d'asperges
- 150 g de tomates cerises, coupées en deux
- 150 g de mini-mozzarella
- 30 g de pignons de cèdre, grillés sans graisse dans la poêle
- ½ oignon rouge, émincé en fines lamelles
- Une tranche de pain

- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre balsamique
- ½ cs de crema di balsamico
- Sel et poivre

1. Pelez le bas des asperges et coupez-les en morceaux d'environ 3 cm de long.
2. Saisissez les asperges dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

3. Ajoutez l'oignon et blondissez-le.
4. Coupez la tranche de pain en cubes, puis grillez-les dans de l'huile d'olive. Saupoudrez-les d'oignon en poudre, d'épices à salade et de vinaigre balsamique.
5. Mélangez les asperges, les tomates, la mozzarella, l'oignon, les pignons de cèdre et les croûtons de pain dans une jatte; mélangez les ingrédients pour la vinaigrette, puis versez-la par-dessus la salade.
6. Assaisonnez à votre goût, puis savourez la salade.

Temps de préparation: environ 25 minutes

Cantina Vallebelbo Moscato d'Asti DOCG



Robe jaune clair. Nez intense de roses et d'agrumes. Bouche incroyablement pleine et fruitée. Mousse fine, soutenue par un arôme persistant.

[Voir dans le weinshop](#)