

Asperges blanches et tombée d'épinards

Ingrédients

7 asperges
4 jeunes oignons
2 radis
1 petite tomate
Jeunes pousses d'épinards
Beurre - Roquette - Sel - Poivre
Quelques brins de ciboulette
Épices

Préparation

Cuisez les **asperges** préalablement épluchées. Déposez, juste quelques instants, les asperges dans un **beurre** légèrement tiède pour leur donner un aspect brillant et gourmand.

Nettoyez les **jeunes oignons** et passez les 2 secondes dans ce beurre avec une poignée de **roquette**.

Nettoyez les **radis** et découpez-en 1 à la mandoline. Concassez la **tomate** avec des épices (*ce qui vous donnera un délicieux tartare de tomate*) et la **ciboulette**.

Dans une saucière, réalisez une tombée de **jeunes pousses d'épinards** et une noix de beurre. Cuisez 1 minute.

Salez et poivrez.

Choisissez une saucière demeyere

Testée et Approuvée !

