

Les asperges à la vinaigrette de Laura

Pour deux-trois personnes

- 2 kilos d'asperges blanches (si vous les avez de la ferme comme nous, c'est mieux)
- 1 oignon ou échalote
- 1 cuillère à soupe de condiment Maggi
- 4-5 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Ail en poudre
- Condiment à salade
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Persil, ciboulette
- De la mayonnaise
- Du jambon cru

1. Il vous faudra tout d'abord éplucher les asperges. Si elles sont bien fraîches, ne sur-épluchez pas, vous risqueriez d'enlever de la chair et ce serait trop dommage!
2. Faites-les cuire à la vapeur dans une cocotte minute pendant 5 minutes à partir du moment où la cocotte arrive à ébullition.
3. Vous pourrez ensuite réaliser la vinaigrette. Pour cela, hachez finement un oignon ou une échalote
4. Ensuite, ciselez du persil et de la ciboulette. Nous avons ici des herbes du jardin et même des fleurs de ciboulette. J'ai découvert cela et c'est vraiment délicieux dans ce type de plat!
5. Mélangez les huiles, les vinaigres et les épices. Assaisonnez selon le goût.
6. Servez les asperges chaudes arrosées de vinaigrette, de mayonnaise, de jambon cru et d'un peu de pain. Enjoy!

