

Salade printanière aux asperges

Entrée **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 60 mn**Cuisson** : 30 mn*Une salade croquante pour les beaux jours.*

Recette proposée par : Aurelie De Sousa Carvalho

Ingrédients

- 200 g de gésiers de canards confits
- 500 g de pommes de terre
- 200 g de courge
- 1 botte d'asperges vertes
- vinaigre de cidre
- huile d'olive
- herbes de provence
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Pelez la courge et tranchez la chair en morceaux très fins.
- 3 Mettez les morceaux dans un saladier, ajoutez de l'huile d'olive, un peu de sel, de poivre et d'herbes de Provence. Remuez bien.
- 4 Déposez les morceaux de courge sur du papier sulfurisé et laissez cuire jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés.
- 5 Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et les asperges, puis faites-les cuire à la vapeur. Petit conseil : je ne fais pas trop cuire les asperges pour qu'elles soient un peu croquantes.
- 6 Une fois cuites, coupez les pommes de terre en rondelles, ajoutez les morceaux de courges grillées, les gésiers et les asperges.
- 7 Préparez la vinaigrette en émulsionnant l'huile d'olive avec le vinaigre de cidre. Salez, poivrez.
- 8 Assaisonnez alors la salade avec cette vinaigrette et servez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

