

# Salade d'asperges et melon

CUISIMAGES

Réf :  
1401

Type :  
Salade

Préparation :  
30 min  
Repos: min

Cuisson :  
10 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g d'asperges vertes
- 1 melon
- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 4 feuilles de salade
- 1 citron vert

## Sauce :

- 3 cuillères à café de vinaigre de framboise
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre



Dans une casserole, portez 1 litre d'eau salée à ébullition.

Pelez les asperges à l'aide d'un couteau économe, de la pointe vers le pied.

Coupez ensuite chaque asperge en 4 morceaux.



Plongez les asperges dans l'eau bouillante et laissez cuire 10 à 15 min selon leur grosseur.

Déposez les dans un égouttoir à l'aide d'une écumoire (car elles sont fragiles) et laissez refroidir.



Coupez le melon en 2 et ôtez les pépins.

Formez ensuite des petites boules de melon à l'aide d'une cuillère parisienne (cuillère ronde) ou coupez simplement la chair en dés.



Coupez grossièrement la salade et répartissez la dans les assiettes.

Déposez ensuite le melon, les asperges et les crevettes.

Préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de framboise, l'huile, le sel, le poivre et le citron.



Conseils  
Variante  
Vin

Fronton