

On casse la croûte  
avec

Jean-Claude



Les Huiles d'Olive  
LAHMAR

— Salade estivale d'asperges —

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 botte asperges du Québec
- 2 litres eau
- 60 g sel
- 120 g fromage de chèvre frais
- 1 barquette tomates cerises multicolores
- 1 bouquet roquette
- 80 mL huile d'olive Lahmar douce
- 10 mL vinaigre balsamique âgé
- 1 pincée fleur de sel
- 4 tours poivre noir du moulin

## Méthode

1. Porter l'eau et le sel à ébullition, puis éplucher les asperges entre-temps. Cuire ces asperges trois minutes et les refroidir dans un bain d'eau glacée;
2. Séparer le bouquet d'asperges en quatre assiettes;
3. Ajouter les tomates coupées en rondelles, la roquette et le fromage de chèvre;
4. Arroser avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique;
5. Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre du moulin.

*Bon appétit !*

*De la Tunisie à votre assiette !*

[huileolivelahmar.com](http://huileolivelahmar.com)