

SALADE ARLESIENNE AUX ASPERGES VERTES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

**12 asperges vertes
50 g d'olives noires dénoyautées
40 g de tomates confites
10 feuilles de basilic
80 g de mascarpone
1 c à s de crème fraîche liquide
5 cl de jus de citron
Huile d'olive**

Dans un bol, mélanger le mascarpone, la crème liquide et l'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver la préparation 30 minutes au réfrigérateur pour la raffermir.

Eplucher les asperges, les laver et les faire cuire à la vapeur environ 15 minutes, selon leur grosseur.

Couper les olives et les tomates confites en dés. Ciseler le basilic.

Couper les pointes d'asperges et les réserver. Couper les tiges en petits tronçons. Les mélanger dans une jatte avec les tomates, les olives et le basilic. Ajouter le jus de citron, de l'huile d'olive et mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement.

Au centre de chaque assiette, disposer un petit tas du mélange à base d'asperges et de tomates, 3 pointes d'asperges. Puis disposer une quenelle de mascarpone. Servir frais.