

Tartines chèvre, asperges & vinaigrette aux fraises

Ingrédients :

12 gariguettes

8 asperges vertes

4 asperges blanches

4 brins de ciboulette

6 feuilles de menthe

200g de chèvre frais

8 tranches de baguette

2 c.à soupe de vinaigre balsamique

quelques noix, huile d'olive, sel,poivre

Préparation :

Huilez légèrement les tranches de pain et passez-les 3 à 5 minutes sous le grill du four

Brossez les asperges et rincez-les. Coupez leur pied sur 1 cm. A l'aide d'un économe, enlevez la première peau, en vous arrêtant à la pointe.

Réalisez des tagliatelles d'asperge blanche à l'aide d'une mandoline ou d'un économe. Réservez.

Lavez les fraises et coupez-en 6 en brunoise. Rincez les herbes et ciselez la ciboulette. Mélangez la brunoise à 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et au vinaigre balsamique. Salez, poivrez. Ajoutez les tagliatelles d'asperge blanche crue et la menthe. Mélangez. Laissez mariner le temps de poursuivre la recette.

Faites dorer les asperges vertes 6 minutes dans une poêle chaude huilée. Salez et poivrez. Coupez-les en tronçons de 2 cm.

Tartinez les tranches de pain de fromage de chèvre frais. Ajoutez ensuite les tronçons d'asperges verte et disposez joliment les tagliatelles d'asperges blanche. Récupérez la brunoise de fraise de la vinaigrette et répartissez-la sur les tartines. Ajoutez les fraises restantes coupées en quartiers et parsemez de noix concassées et de la ciboulette.

BROCHETTES DE FRAISES ET CREVETTES

Placez sur les piques à brochettes, une crevette décortiquée, une fraise, une crevette et terminez par une fraise

Vous en préparez autant que vous souhaitez.

TARTINADE ST MORET , THON

Mélangez dans un récipient 150 gr de st moret ,1 boîte de thon émietté, poivre, ciboulette ciselée (n'ajoutez pas de sel) travaillez le

Ensuite tartinez ce mélange, sur des tranches de pain légèrement grillées

ou (ex des tronçons de baguette) de même que chaque convive peut effectuer sa propre tartinade