



Plats d'accompagnement

Salade de pommes de terre à l'avocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes grenailles (coupées en deux)
200 grammes de pointes d'asperges vertes
1 oignon rouge (coupé fin)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 avocat
100 grammes de crème aigre
1 gousse d'ail
poignée poignée de pin
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez à point les grenailles dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rôtissez-les dans un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Badigeonnez les pointes d'asperges avec de l'huile d'olive et grillez-les 3 minutes.

Retirez la chair de l'avocat et mixez-la avec la crème aigre et l'ail jusqu'à obtenir une sauce lisse. Salez et poivrez.

Versez la sauce à l'avocat sur les grenailles, ajoutez les asperges et l'oignon rouge puis saupoudrez dessus le persil et les pignons de pin.

