



Les plats principaux

Entrées

## **Tartare d'asperges au saumon et cornichons**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes d'asperges blanches  
1 oignon rouge (finement ciselé)  
1 petit ravier de cresson  
1 cornichons (gros)  
2 cuillères à soupe d' aneth (haché fin)  
3 cuillères à soupe de mascarpone  
1 cuillère à soupe crème au raifort  
100 grammes saumon (fumé)  
1 cuillère à soupe de câpre  
4 œufs de caille  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Cuisez les œufs de caille 5 minutes dans de l'eau bouillante. Épluchez les asperges et coupez le bout dur à la base. Coupez les asperges très finement de même que le cornichon et le saumon. Mélangez les asperges coupées finement avec le cornichon, le saumon, l'oignon, les câpres, l'aneth, le mascarpone et la crème de raifort. Poivrez et salez.

Posez un anneau de service sur une assiette et versez-y un peu de tartare. Appuyez bien avec une cuillère puis retirez l'anneau de service prudemment. Faites de même sur les 3 autres assiettes.

Écalez les œufs de caille et coupez-les en deux. Sur chaque tartare déposez 2 demi-œufs. Terminez par le cresson.

