

SALADE *au* **saumon** aux asperges

Pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon
- 150gr de roquette et de mesclun
- 12 belles asperges vertes
- 1/2 bouquet de basilic
- 5 cs. d'huile d'olive
- 2 cs. Vinaigre balsamique
- Fleur de sel, poivre du moulin

Fais cuire les pavés de saumon entre 2 assiettes (Façon Jf. Pièges) ou à la vapeur pendant 5 à 6 min. Réserve les dans une assiette, sale, poivre et laisse-les refroidir. Equeute les asperges et rince-les. Fait les cuire à la vapeur. Faire une vinaigrette vinaigre balsamique blanc et huile; ajoute une pincées de fleur de sel et poivre généreusement. Lave la roquette, le mesclun, le basilic et répartir dans les assiettes de service. Dispose les asperges et ajoute les pavés de saumon entiers ou détaillés en morceaux. Arrose avec la vinaigrette.