Asperges blanches sauce vinaigrette

**Ingrédients**

**Pour 3/4 personnes**

1,5 kg d’asperges blanches

Sel

Vinaigrette à la moutarde

Persil

**Préparation :**

Bien rincer les asperges surtout les pointes.

Couper les pieds des asperges et les peler avec un économe. Plonger les asperges dans une marmite remplie d’eau bouillante et salée. Cuire 15 à 20 min selon leur grosseur. Les piquer avec la pointe d’un couteau pour vérifier leur cuisson. Bien les égoutter puis les placer dans le plat de service et réfrigérer.

Sauce vinaigrette

Mélanger huile, vinaigre, moutarde, saler et poivrer. Avant de servir, arroser les asperges avec la vinaigrette et parsemer de persil ciseler.

Source / Cuisine gourmande de carmencita