

2 personnes

Asperges au saumon fumé et vinaigrette au Chèvre des Alpes



Chèvre des Alpes

Un fromage pur chèvre tout en fraîcheur très fondant et tartinable à souhait !

Ingrédients

- 1 botte d'asperges cuites
- 4 tranches de saumon fumé
- Quelques morceaux de Chèvre des Alpes nature
- Quelques quartiers de citron
- Vinaigrette au Chèvre des Alpes nature :
 - 1 cuillerée à soupe de Chèvre des Alpes nature
 - 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 - 1 jus de citron
 - 3 cuillerées à soupe de mélange de jus d'orange, citron et lime
- 1 pointe de Pesto basilic Balatti selon votre goût
- Sel, poivre

Préparation

- 1• Confectionner une vinaigrette avec l'ensemble des ingrédients.
- 2• Partager la botte d'asperges en deux, puis les enrouler chacune dans deux tranches de saumon fumé.
- 3• Dans une assiette, déposer la botte d'asperges, puis quelques morceaux de fromage de chèvre nature et finir avec la vinaigrette et les quartiers de citron.

Cette vinaigrette peut servir de sauce pour tous les crudités et les salades, à votre goût.