

Salade d'asperges
à la volaille

*chair de volaille
bouillie
asperges
huile de noisettes*

Pour 4 personnes en entrée:

Eplucher 500 g d'asperges. Cuire à l'eau salée avec 1 pincée de sucre. Laisser refroidir dans l'eau. Emincer 300 g de poitrine de dinde bouillie. Préparer une vinaigrette avec 4 c. à s. d'huile de noisettes ou de tournesol, 2 c. à s. de vinaigre de vin blanc, un peu de moutarde, 1 c. à c. de cerfeuil haché, sel et poivre. Couper les pointes d'asperges et tailler la tige en tronçons de 1,5 cm. Mélanger la viande et les tronçons d'asperges. Napper de vinaigrette (la moitié). Dresser sur des assiettes, garnir de pointes d'asperges et arroser du reste de vinaigrette.

petits morceaux et garder sur feu tiède, toujours au bain-marie. Au moment de servir, ajouter la crème fraîche. Bien mélanger délicatement l'ensemble.
3. Servir la sauce à part en saucière.