

Salade d'asperges vertes, poivrons rouges grillés, brunoise de tomate, basilic et huile d'olive

Recette pour 122 tapas

Description

Voilà, une salade tout en fraîcheur, qui sera ravir n'importe quel convive

L'astuce du chef

Évidemment, le choix des légumes reste personnel, le fromage aussi, sachez que vous pouvez y ajouter des fruits en période estivale.

Ingrédients

salades, légumes

- 1 Botte(s) Asperge verte
- 6 Unité(s) Tomates italiennes
- 3 Unité(s) Poivron rouge
- 200 Gr Feta de brebis

Vinaigrette

- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 4 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 125 Ml Huile végétale
- 2 Pincée(s) Sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin

Finitions

- 4 Filet Huile d'olive
- 12 Feuille(s) Basilic

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **435 F°**

Mise en place

Lavez les légumes, passez les asperges sur la mandoline, le plus fin possible.

Coupez les tomates en quatre quartiers, retirez les pépins, vous obtenez un pétale, découpez-les en bande, puis en petits dés (brunoise).

Détaillez le fromage féta en brunoise aussi.

Poivron rôti

Mettez vos poivrons enrobés d'huile à rôtir 30 minutes au four. À la sortie, mettez-les dans un sac plastique et fermez-le (la condensation finira le travail). Une fois bien refroidis, pelez-les et épépinez-les, ensuite taillez-les en bandes régulières.

Mélange et assaisonnement

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette, bien fouettez, rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez-y tous les légumes et le fromage, mélangez délicatement.

Finitions

Déchirez quelques feuilles de basilic frais, ajoutez un filet d'huile d'olive, servez.

Bon appétit!