

Salade d'asperges et croûtons au brie



Ingrédients pour 4 personnes

450 g d'asperges vertes – 1/2 tasse de chorizo, émincé – 2 c. à soupe de beurre – 2 c. à soupe d'huile d'olive – 1 c. à thé de miel – Le zeste et le jus de 1 citron – 1 échalote, émincée – 1 c. à soupe de menthe, finement ciselée – 1 c. à soupe de ciboulette, hachée finement – 4 tranches de brie – 4 tasses de laitue mesclun – 4 tranches de pain (style baguette) – Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four gril. Faire blanchir les asperges à l'eau bouillante salée environ 5 minutes. Les égoutter, les rafraîchir à l'eau glacée et les couper en morceaux. Dans un poêlon, faire griller les lanières de chorizo dans le beurre. Réserver sur un papier essuie-tout.

Dans un grand bol, fouetter l'huile d'olive, le miel, le zeste et le jus de citron, l'échalote, la menthe et la ciboulette. Saler et poivrer. Réserver. Répartir les tranches de brie sur le pain. Faire cuire au four pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Mélanger la vinaigrette avec les asperges et la laitue. Saler et poivrer. Garnir la salade avec les lanières de chorizo grillées. Au moment de servir, répartir la salade d'asperges dans 4 assiettes et déposer 1 croûton au brie sur chaque portion.