



# That's Amore!



## SALADE DE PETIT-POIS ET ASPERGES



Ingrédients pour 2 personnes : 150gr d'asperges vertes, 200gr de petit-pois surgelés, 100gr de parmesan en morceaux, 4 tomates séchées coupées en deux, 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, sel et poivre du moulin, quelques feuilles de basilic.

Cuisez les petit-pois dans de l'eau bouillante salée comme indiqué sur l'emballage. Pendant ce temps, éliminez la partie plus dure des asperges et cuisez-les dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes, à feux doux.

Préparez la vinaigrette : dans un bol mélangez le vinaigre, le sel et le poivre, puis versez l'huile petit à petit en émulsionnant la sauce avec un fouet.

Mélangez les asperges, les petit-pois, le fromage, les tomates séchées et le basilic.

Assaisonnez avec la vinaigrette, répartissez dans les assiettes et servez.