



Estelle de Saint Germain

Asperges et légumes verts

Ingrédients :

1 botte d'asperges vertes, 1 petite courgette, une poignée de pois gourmands, une mozzarella de la menthe ou origan frais, 1 citron bio, un filet d'huile d'olive sel et poivre

Recette :

Nettoyer les légumes, couper la courgette en tagliatelle à l'aide d'une mandoline. Cuire vapeur les asperges et les pois gourmands. Dans un saladier, ajouter le zeste et la moitié du jus de citron, 1 c-à-s d'huile d'olive, la menthe ciselée et la mozzarella coupée en cubes, saler et poivrer. Dresser les assiettes avec les asperges, les tagliatelles de courgette et les pois gourmands recouverts de la préparation au fromage frais.