

## Tartare d'asperges et d'avocats



### Ingrédients:

12 asperges vertes  
2 avocats  
2 tomates  
1 échalote  
½ citron  
1 cac de câpres  
1 bouquet de cerfeuil (j'en avais pas, j'ai mis de la coriandre)  
4 cas d'huile d'olive  
2 cas de vinaigre de cidre  
Sel poivre  
Tabasco

Cuire les asperges à la vapeur 8 mn, les rafraichir sous l'eau froide, découpez les tiges en rondelles et réservez les pointes

Pelez les tomates et coupez en petits dés

Coupez les avocats en petits dés et citronnez-les aussitôt

Ciselez les herbes et émincez l'échalote

Dans un saladier mélangez tous les ingrédients

Préparez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, sel et poivre et un trait de Tabasco

Assaisonnez le tartare, formez des dômes, décorez de pointes d'asperge,

Servir accompagné de pain grillé



Imprimer la recette