

Salade de concombre aux radis et pointes d'asperges

« Des concombres, des radis, des cœurs de laitues, des pointes d'asperges, des œufs durs et une mayonnaise au paprika. Belle et colorée, cette salade est délicieuse, facile à préparer au retour du marché avec des légumes et des œufs tout frais. Une recette idéale pour accompagner un barbecue »

Difficulté	Facile
Durée	Préparation : 25 mn Cuisson : 10 mn

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 concombre
- 1 botte de radis roses
- 4 petits cœurs de laitues
- **12 pointes d'asperges**
- 4 œufs
- ½ botte de cerfeuil
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 c à café de paprika
- 1 poignée de gros sel
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation

Préparation des ingrédients

- Pelez et coupez le concombre en rondelles.
- Déposez-les dans une passoire et saupoudrez-les gros sel.
- Laissez macérer 30 mn.
- Faites cuire 10 mn dans l'eau bouillante les œufs et laissez-les refroidir hors de l'eau.
- Faites cuire 5 mn les **pointes d'asperges** dans de l'eau salée à petits bouillons.
- Passez-les dans l'eau glacée et égouttez-les.
- Ôtez les tiges vertes et les racelles des radis et lavez-les.
- Egouttez.
- Lavez et essorez les cœurs de laitues.
- Lavez et ciselez finement le cerfeuil.
- Mélangez la mayonnaise et le paprika.
- Epongez les rondelles de concombre.
- Ecalez les œufs durs et coupez-les en rondelles.

Préparation de la **salade**

- Dans le fond de 4 bols ou coupelles, disposez 2 c à s de mayonnaise.
- Au dessus, répartissez des rondelles de concombre, des cœurs de laitues, des radis, des **pointes d'asperges**, des rondelles d'œufs durs.
- Saupoudrez de cerfeuil et d'un peu de fleur de sel, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.