



## Salade d'asperges avec Vitello Tonnato, œufs, pommes de terre et tomates cerises

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de Vitello Tonnato
- 800g asperges
- 4 pommes de terre moyennes
- 12 tomates cerises
- 4 œufs
- à v. quelques bouquets de ciboulette
- à v. sel

### Préparation

1. Mettre les œufs dans de l'eau froide et les faire cuire pendant 9 minutes à partir de l'ébullition, les refroidir dans de l'eau et de la glace, égoutter et mettre au réfrigérateur. Au moment de servir, les décortiquer et les émincer grossièrement.
2. Laver les tomates cerises et les couper en très petits cubes.
3. Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes de 1 cm et faire cuire à la vapeur ou bouillir pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Égoutter et garder à part.
5. Hacher finement la ciboulette.
6. Peler les asperges, éplucher le bout de la tige avec un éplucheur de pommes de terre, laver et faire cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais encore légèrement al dente.
7. Couper une partie des asperges en deux dans le sens de la longueur.
8. Répartir les asperges dans une assiette plate et placer avec les pointes dans des directions opposées.
9. Couvrir la partie centrale avec le Vitello Tonnato ; parsemer les cubes de pommes de terre, les tomates cerises et les œufs.

10. Garnir de ciboulette et servir.