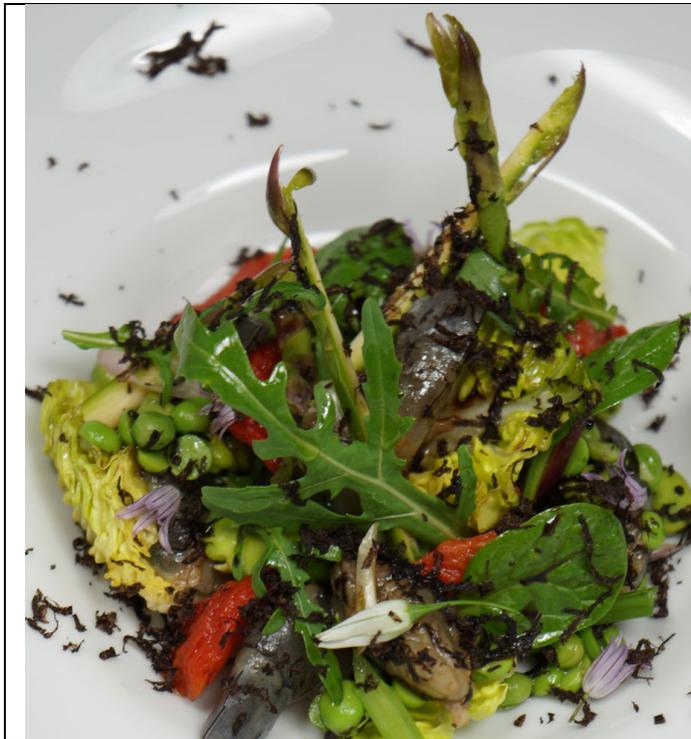


Salade de légumes de printemps, Obsiblué marinées et truffe noire (Chef Vincent Maillard)



Ingrédients :

Pour 4 personnes

20 crevettes Obsiblué
2 sucrones
400gr de petits pois
300gr de févettes
6 asperges vertes
20 feuilles de pousses d'épinards
Feuilles de roquette
Fleur de ciboulette et d'ail
Vinaigre balsamique 12 ans d'âge
15cl d'huile d'olive mûre
40gr de truffe noire
2cl de vinaigre Barolo
10 pétales de tomates confites

Recette

Décortiquer entièrement les crevettes, retirer le boyau et les tailler en tronçon.
Ecosser les petits pois et les févettes. Blanchir les petits pois 10 mn dans l'eau bouillante salée et refroidir.
Cuire 4 asperges de la même façon que les petits pois, refroidir et tailler en biseaux. Tailler les asperges restantes en jolis bâtonnets.
Trier et nettoyer la roquette, la sucrone et les pousses d'épinards.

Finition et dressage

Dans un bol mettre les petits pois, févettes, asperges cuites et assaisonner d'huile d'olive, vinaigre Barolo, sel, poivre, truffe râpée.
Sur une assiette, assaisonner les tranches de sucrone et les crevettes avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, du sel, poivre, et déposer le tout au fond de chaque assiette.
Disperser par dessus les légumes verts. Agrémenter de roquette, pousses d'épinards, pointes d'asperges crues, tomates confites, fleur d'ail et de ciboulette.
Arroser d'un filet d'huile d'olive, un trait de vieux balsamique, de la fleur de sel et râper le reste de la truffe avec une râpe microplane.