

Caviar d'asperges vertes au citron

Ingrédients :

- 500 g d'asperges vertes sans la partie plus coriace
- le jus et le zeste d'un 1/2 citron jaune non traité
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

1-Couper les tiges d'asperges en petits cylindres et les verser dans une casserole et recouvrir d'eau.

2-Laisser mijoter à feu moyen pendant 20 à 25 minutes afin que les asperges s'attendrissent.

3-Retirer du feu et égoutter.

4-Passer au mixeur avec l'huile d'olive et le jus de citron pour obtenir une crème fine. Saler, poivrer et ajouter les zestes de citron, mélanger.

Peut se garder 24h au frigo recouverte d'un peu d'huile d'olive.