



### Verrines avocat pamplemousse à la poutargue et aux asperges vertes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 6 à 8 min

Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 1 botte d'asperges vertes
- 1 avocat
- 1 citron jaune
- 1 endive carmine
- 1 ciboule
- 2 pamplemousses
- 10 cl d'huile de tournesol
- 40 g de poutargue

1. Quelques brins de ciboulette et d'aneth Sel et poivre du moulin
2. Laver, zester et presser le jus de citron.
3. Peler l'avocat, le dénoyauter et couper la chair en dés.
4. Déposer les morceaux d'avocat dans un bol et arroser avec la moitié du jus de citron (pour éviter qu'ils ne noircissent). Réserver.
5. Couper le bout et peler les asperges à l'aide d'un économe.
6. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les placer sous l'eau froide pour stopper la cuisson et réserver.
7. Tailler la poutargue en lamelles.
8. Peler et prélever les suprêmes de pamplemousse. Emincer l'endive carmine et la ciboule.

9. Couper les asperges en tronçons.
10. Mélanger tous les ingrédients, ajouter le reste du jus de citron, arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer. Répartir dans des verrines.
11. Parsemer d'herbes fraîches finement ciselées, terminer par quelques zestes de citron.
12. Déguster bien frais sans plus attendre avec une bière de Printemps !