



Salade fraîche de printemps aux deux Comté

- Cuire une botte d'asperges vertes, les laisser refroidir, les découper en 4 tronçons.
- Découper en lamelles la chair d'un avocat, la citronner pour éviter qu'elle noircisse.
- Hacher une botte de cresson de rivière, une poignée de cerfeuil.
- Couper en quatre les radis d'une botte, les tomates cerise d'une grappe.
- Découper en petits cubes 150g de **Comté doux** et 100g de **Comté fruité**.
- Déposer dans un grand saladier 100g de mesclun, ajouter tous les ingrédients.
- Mélanger séparément une cuiller à soupe d'huile de noisette, sel et poivre, une cuiller à soupe de vinaigre de cidre.
- Verser le mélange dans le saladier et remuer le tout.
- Fermer le saladier et emporter.

