Salade de tomates, d’asperges et de gorgonzola

570 g (1 1/4 lb) de minces tiges d’asperge, parées
Le jus de 1/2 citron
4 c. à soupe d’huile d’olive extra-vierge
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
6 tomates italiennes ou tomates mûries sur pied, épépinées et coupées en dés
1 gousse d’ail dégermée et finement hachée
2 oignons verts ou oignons nouveaux finement hachés
1 gros bouquet de basilic frais, finement déchiqueté
1/2 c. à café (1/2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
100 g (3 1/2 oz) de fromage gorgonzola ou roquefort, émietté

Porter une grande casserole d’eau salée à ébullition. Y mettre les asperges et les blanchir pendant 1 min. Les égoutter, puis les plonger immédiatement dans de l’eau glacée pour les empêcher de cuire davantage (cela conserve aux asperges leur beau vert brillant

Pour faire la vinaigrette au citron : mettre le jus de citron, l’huile d’olive et la moitié du sel dans un bocal dont le couvercle visse et bien brasser

Mettre les tomates dans un bol, puis ajouter la vinaigrette au citron, l’ail, les petits oignons, le basilic, le reste du sel et du poivre au goût. Réserver

Disposer les asperges sur un grand plat de service ou sur des assiettes individuelles. Pour servir, y verser le mélange de tomate, puis parsemer du fromage

---

Au printemps, rien n’égale les tiges d’asperge bien tendres tout juste blanchies. Dans cette recette, elles sont encore plus savoureuses, car on leur ajoute du gorgonzola et des dés de tomate. Si vous ne parvenez pas à trouver des tomates ordinaires de bonne qualité, utilisez des tomates cerises en quartiers.

Un peu d’organisation
Vous pouvez préparer la vinaigrette la veille. Vous pouvez cuire les asperges et faire le mélange de tomate 6 h à l’avance, mais ajoutez le basilic et la vinaigrette juste au moment de servir.

Variantes
Déposez du pain grillé sous les asperges, il absorbera la savoureuse
vinaigrette. De toutes petites câpres ou des olives noires peuvent être ajoutées au mélange de tomate. Vous pouvez aussi remplacer le gorgonzola par du fromage de chèvre, de la mozzarella ou de la feta.

-Cette recette donne 6 portions en hors-d’œuvre, 4 portions en plat principal ou 8 portions en accompagnement.

– Cette recette nous a été gracieusement fournie par les Éditions de l’homme.