



## ASPERGES VERTES SAUCE AVOCAT

### Pour 4 personnes

- 2 bottes d'asperges vertes (fines)
- 2 avocats - quelques tomates cerise
- 2 citrons verts
- 1/2 bouquet de coriandre
- Tabasco – Sel- 6 c/soupe d'huile d'olive

Coupez le talon des asperges sans les peler et les faire cuire 10mn à l'eau bouillante salée.

Épluchez 1 avocat, coupez le en 2 et détaillez le en petits dés arrosés de jus de citron.

Coupez les tomates cerise en petits morceaux.

Mixez le 2<sup>ème</sup> avocat avec le 2<sup>ème</sup> citron, l'huile, du sel et quelques gouttes de Tabasco.

Répartir les asperges, les dés d'avocat et de tomate dans l'assiette.

Mettre la sauce.