

**Salade printanière et vinaigrette de fraises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/salade-printaniere-et-vinaigrette-de-fraises-p1010147-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**La salade :**

**- 400 g d'**[**asperges**](https://recettes.de/asperges) **vertes (1)**  
**- 200 g de** [**fèves**](https://recettes.de/feves) **décortiquées (2)**   
**- 100 g de** [**radis**](https://recettes.de/radis) **sans les fanes**  
**- 100 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **(Ciflorettes ou Garriguettes)**  
**- 2 càs de graines de sésame**  
**- 2 càs d'huile de noix**  
**- 2 càs d'huile de tournesol**  
**- 2 càs de vinaigre balsamique**  
**- Fleur de sel**

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante salée pendant environ 5 minutes à la reprise de l'ébullition.  
Les retirer avec une écumoire les déposer 30 secondes dans de l'eau glacée  
et les poser sur un papier absorbant pour les égoutter.  
Laisser refroidir puis les couper en 2 ou 3 tronçons suivant leur taille.  
Faire cuire les fèves à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.  
Les rafraichir à l'eau froide, les égoutter et les laisser refroidir.  
Nettoyer les radis et les découper en rondelles.  
Nettoyer les fraises et les couper en quatre.  
Répartir dans les assiettes les fèves, les radis, les tronçons d'asperges et les fraises.  
Saupoudrer avec le sésame.  
Dans un bol, émulsionner les huiles et le vinaigre et répartir sur les assiettes.  
Saler avec de la fleur de sel moulue dans un moulin.

**La vinaigrette de fraises :**

**- 50 g de fraises (Ciflorettes ou Gariguettes)**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càc de miel**  
**- 1 càc de jus de citron**

Nettoyer les fraises et les couper en morceaux.  
Les mixer finement avec l'huile, le miel et le citron.  
Chacun en arrosera sa salade.