



# Oignon blanc cébette

OU ENCORE OIGNON DE PRINTEMPS

Il se mange des pieds à la tête !

Les pousses vertes peuvent être parsemées sur des salades ou des soupes.

S'allie également avec des tartines de fromage frais.

## Salade de Pois Chiche et de Cébettes

En apéro ou en accompagnement de grillades

### Ingédients

- 4 cébettes
- 250g de pois chiche égouttés (en boîte ou des pois chiche sec que vous aurez préalablement fait cuire)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 2 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- un morceau de gingembre frais ciselé finement ou 1 cuillère à café de gingembre râpé

### Préparation

1. Ciselez vos cébettes, les mettre dans un récipient.
2. Ajoutez l'huile d'olive, le sel, le poivre, le vinaigre balsamique, le gingembre.
3. Ajoutez les pois chiche et mélangez le tout.
4. Laisser au réfrigérateur pendant 4 heures environs.

Recette issue de : [saveurs-d-ici.blogspot.com](http://saveurs-d-ici.blogspot.com)

## Asperges à la Flamande

### Préparation

### Ingédients

- 8 asperges blanches épluchées
- 20 g de jus de citron
- 2 œufs durs écaillés
- 40 g de beurre doux
- 1 c à s de persil ciselé
- Sel, poivre du Moulin

1. Épluchez les asperges de la tête au pied à l'aide d'un économe et couper le pied d'un cm.
2. Faites cuire les asperges à l'anglaise : Portez une grande quantité d'eau à ébullition.
3. Salez et y ajoutez vos asperges puis laissez cuire environ une quinzaine de minutes (plus ou moins en fonction du calibre de celles-ci).
4. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit y rentrer comme dans du beurre.
5. Égouttez les asperges et laissez refroidir si vous préférez les consommer froides ou tiède.
6. Réalisez la sauce à la flamande en écrasant grossièrement les œufs durs à la fourchette.
7. Dans une poêle ou sauteuse, faites fondre le beurre à feu vif avec le jus de citron tout en fouettant jusqu'à ce que le beurre mousse.



8. Hors du feu, ajoutez les œufs durs écrasés et le persil haché. Vous pouvez en garder un peu pour le décor final. Salez et poivrez, mélangez.
  9. Disposez les asperges, la sauce flamande par dessus et
- décorez avec l'œuf et le persil ciselé mis de côté.

Recette issue de : [leblogdecata.com](http://leblogdecata.com)