

## Recettes de saison : Mai

**Fruits** : fraise, cerises, griotte, merise, rhubarbe, citron, kiwi, orange.

**Légumes** : artichaut, asperge, blette, chou-fleur, épinard, haricot vert, poivrade, radis rose.

**Salades** : cresson, laitue, oseille, pourpier, scarole, roquette.

**Aromates** : échalote, oignon.

### *Toasts de pommes de terre aux asperges et saumon*

(6 personnes)

- 6 grosses pommes de terre
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 tranches de fromage type Leerdammer
- 24 fines asperges vertes
- Quelques feuilles de salade
- 1 jus de citron
- Gros sel
- Brin d'aneth



Lavez et séchez les pommes de terre. Coupez chaque pomme de terre en 4 tranches de 3cm d'épaisseur. Posez-les dans un plat au four. Parsemez de gros sel et enfournez pour 15min. Lavez, séchez et ciselez l'aneth. Nettoyez les asperges. Lavez-les. Faites-les cuire à l'eau bouillante 2min. Plongez-les dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Egouttez et réservez. Découpez chaque tranche de saumon en 4 parts égales. Citronnez-les. Découpez 6 rectangles de chaque tranche de fromage. Dès que les pommes de terre sont cuites, sortez-les du four et déposez rapidement un rectangle de fromage sur la moitié des rondelles de pommes de terre. Décorez d'une feuille de salade, de 4 asperges vertes par toast, d'une nouvelle rondelle de pomme de terre surmontée d'une lamelle de saumon. Terminez par un brin d'aneth. Déposez ces toasts sur un plateau, servez.

### *Iles flottantes sur coulis de fraises*

(2 personnes)

- 250g de fraises
- 2 blancs d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre



Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Laver et égoutter les fraises. Les mixer avec 2 cuillère à soupe de sucre, jusqu'à obtention d'un coulis. Battre les blancs d'œufs en neige et y ajouter une cuillère à soupe de sucre. A l'aide d'une spatule ou d'une grande cuillère, faire cuire les blancs d'œufs battus sur l'eau frémissante. Après 5 min de cuisson, les blancs sont prêts à être égouttés sur papier absorbant. Laisser tiédir un peu, puis servir sur le coulis de fraises.