**Salade d'asperges tièdes avec feta**

**asperges vertes  
feta  
oignon de printemps  
tomates cerises  
ail  
gros sel  
salade de maïs  
oseille  
salade de maïs  
thym séché  
persil séché  
persil frais  
estragon  
câpres  
œufs  
balsamico blanc  
huile d'olive  
moutarde  
câpres  
poivre du moulin  
huile d'olive**

Épluchez les asperges et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites bouillir les œufs durs, pelez-les et coupez-les en deux. Nettoyez les oignons de printemps, coupez les feuilles vertes à environ 10 cm de longueur. Faites revenir les oignons de printemps dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer.

Conservez les oignons et, dans la même poêle, faites frire les tomates cerises coupées en deux, uniquement sur la surface coupée, avec un peu de pâte d'ail, de thym séché et de persil séché.

Préparez une vinaigrette avec de la moutarde, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique blanc. Mélangez ces ingrédients dans un bol avec un mixeur manuel.

Retirez les veines et hachez les feuilles de l'oseille. Egouttez une cuillère à soupe de câpres. Lavez et nettoyez la mâche. Lavez le persil. Retirez les feuilles d'estragon des tiges. Coupez une partie du vert des oignons de printemps en rondelles.

**Dans l'assiette**. Commencez par une pile de salade de maïs. Disposez-y les asperges et les oignons de printemps frits. Assaisonnez encore avec les autres ingrédients comme vous le souhaitez. Terminez avec la vinaigrette et la feta finement râpée.