**Asperges froides au saumon fumé et aux herbes du jardin**

**Asperges  
saumon fumé  
œufs  
mayonnaise  
ketchup  
eau-de-vie  
capucine**

**Ciboulette  
persil  
cresson de fontaine  
ail sauvage  
oignons nouveaux  
sel et poivre  
pain**

**Asperges.** Coupez les extrémités dures et épluchez-les soigneusement. Placez-les dans un plat en verre, couvrez-les d'une feuille d'aluminium et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres en 5 minutes dans un four à micro-ondes à pleine puissance. Egouttez les asperges, laissez-les refroidir et mettez-les au réfrigérateur pendant une heure jusqu'à ce qu'elles soient complètement froides.

Coupez quelques tranches de saumon fumé en lanières d'environ 5 centimètres de large. Enveloppez-en environ trois asperges. Pas plus, car il s'agit d'une entrée facile à digérer.

**Herbes de jardin**. Si vous avez un jardin d'herbes aromatiques, vous avez de la chance. Sinon, achetez ces petites plantes fraîches au rayon légumes de votre magasin préféré. Cueillez une poignée de feuilles de ciboulette, coupez un bouquet de ciboulette à votre convenance. Coupez et conservez une fleur de ciboulette par assiette pour la décoration.

Coupez une poignée de feuilles de capucine à partir des tiges pour contrer la feuille. Cueillez une poignée de persil avec le moins de tige possible. Coupez un oignon de printemps nettoyé en fines rondelles.

Lavez soigneusement ces délices verts, en gardant les fleurs de ciboulette à part, ainsi qu'une feuille de capucine par assiette et un peu d'oignons de printemps émincés. Hachez finement le reste. Mélangez toutes les verdures pour obtenir un mélange homogène.

**Autre mise en place.** Préparez une sauce cocktail avec de la mayonnaise, du ketchup et un soupçon de cognac. Préparez des œufs durs, un pour deux assiettes. Laissez-les refroidir, enlevez la pelure et faites un mimosa au mixeur.

**Dans l'assiette.** Un rouleau d'asperges froides avec du saumon fumé. A côté, une ligne d'herbes du jardin surmontée d'un œuf mimosa assaisonné de sel et de poivre. Déposez une fleur de ciboulette sur le dessus. Répartissez un peu d'oignons nouveaux sur le saumon. Terminez par une feuille de cerise garnie d'un pot de sauce cocktail. Servir avec des toasts.