# SALADE DE LéGUMES DE PRINTEMPS MARINéS



Dans cette vibrante salade printanière, les carottes et les échalotes sont tranchées finement en rubans et marinées à la manière d'un cornichon rapide, ce qui leur confère un goût vif et tacheté d'herbes. Mélangés à des asperges et des petits pois blanchis, les légumes s'assemblent pour former un accompagnement coloré et frais qui a beaucoup d'allure. Les restes de la marinade peuvent être conservés au réfrigérateur dans un contenant hermétique jusqu'à une semaine.

---

## Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 5 mins
- **Portions**: 4

---

## Ingredients

- 1 carotte moyenne (environ 100 grammes), pelée
- 1 bouquet d'échalotes (environ 6), parées, parties blanches et vertes uniquement
- 1/4 de tasse d'huile d'olive extra vierge
- 1/4 de tasse de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à café de feuilles de thym frais hachées ou 3/4 de cuillère à café de feuilles de thym séché, plus un peu de thym pour la garniture (facultatif)
- 1/2 cuillère à café de sel casher, plus selon le goût
- 1/4 de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 botte d'asperges (environ 6), extrémités ligneuses coupées

- 1 tasse de petits pois frais ou, s'ils sont surgelés, décongelés

---

# Préparation

**Etape 1**
À l'aide d'un épluche-légumes, couper la carotte en rubans, en appuyant la carotte contre une planche à découper pour obtenir les rubans les plus larges possible. Si les rubans sont très longs, les couper en bouchées de 2 à 3 pouces de long. (Vous devriez obtenir environ 1 tasse.) Couper les échalotes en deux dans le sens de la longueur, puis les couper en travers en morceaux de 1 pouce de long. Dans un bol de taille moyenne, mélanger les carottes et les échalotes. (Les morceaux d'échalotes se sépareront naturellement lorsque vous les mélangerez. Vous pouvez les forcer à se séparer si vous le souhaitez, ou laisser certains morceaux rester ensemble).

**Etape 2**
Dans un petit bol, mélanger au fouet l'huile, le vinaigre, le thym, le sel et le poivre. Verser la marinade sur les carottes et les échalotes et mélanger pour les enrober. Couvrir et réserver à température ambiante pendant 30 minutes, en remuant de temps en temps.

**Etape 3**
Préparer un grand bol d'eau glacée.

**Etape 4**
Remplir d'eau une grande poêle profonde à peu près à moitié et porter à ébullition. Placer les asperges dans l'eau bouillante et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et fermes, mais encore vertes, soit 1 à 2 minutes, en fonction de leur épaisseur. À l'aide de pinces, transférer les asperges dans le bain de glace (maintenir l'eau de la poêle à ébullition) et refroidir complètement, puis transférer les asperges sur une planche à découper et les couper en biais en morceaux de 1 pouce. Transférer les asperges dans un bol moyen.

**Etape 5**
À l'aide d'une cuillère à égoutter, transférer les carottes et les échalotes dans le bol avec les asperges et les petits pois. Ajouter 2 cuillères à soupe de marinade à la salade et mélanger. Goûter et assaisonner avec du sel supplémentaire, si nécessaire ; garnir de thym, le cas échéant, et servir.