

Coquilles d'asperges

Pour 4 personnes.

Une boîte d'asperges, 2 tomates, 1 bol de mayonnaise. Remplacer le vinaigre par du whisky. 2 œufs durs, quelques feuilles de salade, 1 c à soupe de purée de tomates, sel et poivre.

Garnir le fond des coquilles avec les feuilles de salade. Disposer les asperges par-dessus, garnir de mayonnaise à laquelle on aura ajouté la purée de tomates pour lui donner une belle couleur rosée.

Disséminer sur le dessus des rondelles d'œufs durs et de tomates. Vérifier l'assaisonnement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.