



le marché des producteurs



La recette du jour

Crème fouettée aux asperges et brunoise de saumon mariné

Pour 6 personnes : 250 gr d'asperges verte blanchies, 125 cl de crème fouettée, sel, poivre, parmesan râpé, dés de saumon mariné ou fumé

Couper les asperges en cube et les mélanger à la crème et au parmesan.

Monter en verrine la crème et les asperges et ajouter la brunoise de saumon.

Monsieur et Madame BAUD Anthony
Restaurant La Cuisine du Marché
27 Cours Bournissac
84300 Cavaillon
Tél. 04 90 71 56 00

Retrouvez toutes les recettes du marché sur cavaillon.fr