**Salade d'asperges au saumon fumé**

**Asperges
saumon fumé
œufs
mayonnaise
ketchup
brandy
grande capucine
ciboulette
persil
cresson
cébette
poivre et sel
pain**

Enlevez les extrémités dures des asperges et épluchez-les soigneusement. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans un four à micro-ondes à pleine puissance pendant 5 minutes. Egouttez-les, laissez-les refroidir un peu et mettez-les au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elles soient complètement froides. Hachez-les ensuite en fins morceaux. Coupez quelques tranches de saumon fumé en lanières.

Coupez un bouquet de ciboulette à votre convenance. Coupez une poignée de feuilles de capucine à partir des tiges jusqu'à contre 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. Hachez finement le reste. Mélangez tous les légumes verts en un mélange homogène.

Préparez une sauce cocktail avec de la mayonnaise, du ketchup et un soupçon d'eau-de-vie espagnole. Faites bouillir un œuf dur. Laissez refroidir, retirez la pelure et faites un mimosa dans le mixeur.

Mélangez ensuite les asperges, les herbes vertes, les lanières de saumon, l'œuf mimosa et la sauce cocktail pour obtenir une salade très savoureuse. Servir avec du pain grillé.