



## Croustade d'asperges

Pour la sauce qui accompagne les croustades, il faut :

- Echalote ciselée
- Huile d'olive
- Asperges coupées
- Tomates concassées
- Champignons
- Persil

Couper les asperges et les plonger dans l'eau bouillante.

Couper les croustades en deux et les mettre au four pendant 5 minutes environ.

Pour la sauce, faire cuire tous les ingrédients dans une casserole.

Une fois cuites, disposer les asperges dans une assiette avec la sauce et la croustade.

## Croustade de St Jacques

Il s'agit de la même recette que les croustades d'asperges avec des ingrédients en plus :

- Aneth/ciboulette
- Vin blanc
- St Jacques
- Cocktails fruits de mer

