



... toujours avec un couteau,  
raser la tranche de foie gras  
pour en faire de fines lamelles  
et les déposer sur le pain.

Réserver au frigo.

Mélanger le citron et l'huile de  
pistache et arroser de cette  
vinaigrette les bandes  
d'asperge, le mesclun et les  
pistaches torréfiées.

largeur.

Disposer sur l'assiette.

#### Astuces:

Vous pouvez remplacer les  
asperges par d'autres légumes  
crus comme le radis, la carotte,  
le navet, le fenouil etc. Les  
plonger dans l'eau glacée  
permet d'en conserver le  
croquant et de ralentir  
l'oxydation.

ANDRIEU  
espondances  
DE GOÛTS



## Des recettes version mobile

**SMART.** Ateliercuisine.ch lance ce vendredi un service de recettes accessibles pour tous les téléphones portables, et optimisé pour l'iPhone.

Admettons que vous arrivez chez des amis qui n'ont aucune idée de ce qu'ils vont vous cuisiner, les pauvres. L'air de rien, vous leur demandez ce qu'ils ont en réserve puis vous dégai-

nez votre téléphone. Pour appeler un service à domicile? Que nenni, pour leur sortir la dernière recette du jour. Épatant, non? En plus, le service est entièrement gratuit et alimenté de façon régulière. - S.BI.

Pour tout téléphone portable (depuis Safari pour iPhone): ouvrir navigateur et lancer [mobile.ateliercuisine.ch](http://mobile.ateliercuisine.ch)



### POUR PARTICIPER

PAR SMS (CHF 1.-/SMS)  
Envoyez LM LG au n° 8000