



Asperges rôties au parmesan



Ingrédients

1 kg d'asperges blanches
100 g de parmesan en bloc
25 g de beurre
2 càs d'huile d'olive
150 g de jambon cru type
Serrano taillé en fines tranches
poivre du moulin

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



25 minutes

Préparation

1. Couper la base des asperges et les éplucher de haut en bas. les laver et les égoutter.
2. Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle. Y faire rôtir les asperges à feu doux-moyen, 6 à 8 min. en les retournant régulièrement afin de bien les colorer.
3. Poivrer en fin de cuisson.
4. Disposer les asperges dans un plat.
5. Prélever des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe et les disposer par-dessus.
6. Poser le jambon cru en chiffonnade et servir.