

Asperges grillées au parmesan

Ingrédients pour 4 personnes :

2 bottes d'asperges vertes

1 morceau de parmesan

4 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre du moulin

Préparation :

Faire chauffer un grand volume d'eau salée. Éplucher rapidement les asperges, puis les faire cuire dans l'eau pendant 10 minutes.

Les égoutter, puis les faire griller à la poêle avec 1 cuillerée d'huile d'olive.

Finitions et dressage

À l'aide d'un économe, détailler des copeaux de parmesan.

Au moment de servir, déposer les asperges dans un plat, les parsemer généreusement de copeaux de parmesan, les arroser avec l'huile d'olive restante, et poivrer selon votre goût.