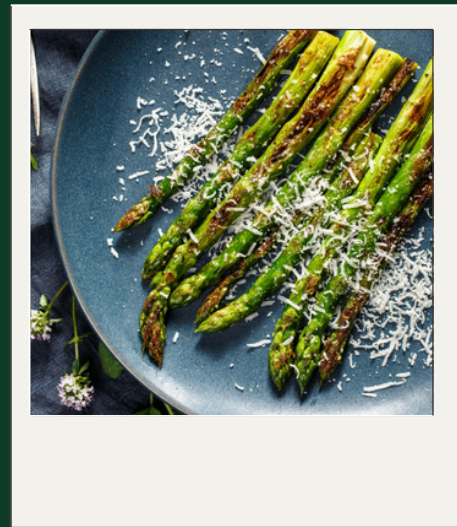


ASPERGE AU PARMESAN

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 160 g de beurre doux
- 160 g de parmesan
- 32 asperges vertes
- Sel fin et poivre noir du moulin



Préparations

- 1 - Portez à ébullition un grand volume d'eau légèrement salée.
- 2 - Attachez les asperges vertes par bottes de 8 à l'aide d'une ficelle de cuisine. A ébullition, plongez-les dans l'eau et laissez cuire 6 min environ (elles doivent rester croquantes).
- 3 - A la fin de la cuisson, égouttez les asperges, faites-les sécher sur un linge propre et défaites les bottes. Déposez-les dans un plat fermé ou recouvert d'une feuille de papier aluminium pour les maintenir au chaud.
- 4 - Dans une casserole, faites fondre le beurre et laissez-le colorer jusqu'à ce qu'il soit légèrement noisette.
- 5 - Pendant ce temps, râpez le parmesan et saupoudrez-le sur les asperges. Poivrez à votre convenance.
- 6 - Versez le beurre bien chaud sur les asperges au parmesan. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez aussitôt.