DI-475

Asperges Grillées et Déglacées au Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- *Asperges* *12*
- *Beurre de Cuisson*
- *Miel*
- *Sel*
- *Poivre*

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez et réservez.
- Dans une poêle, faites chauffer un peu de beurre de cuisson et grillez-y les pointes d'asperges en les retournant souvent. Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles ont pris couleur, déglacez avec un peu de miel et servez sans attendre.