

Asperges au Jambon Serrano Croustillant

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S) 500 g vertes
- JAMBON CRU 7 tranches type Serrano
- HUILE D'OLIVE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Nettoyez et pelez les plus grosses asperges uniquement. Coupez le pied. Plongez-les dans l'eau froide.
- Faites bouillir de l'eau salée. Plongez-y les asperges et laissez-les cuire 7 à 10 minutes. Vérifiez la cuisson piquant les pieds à l'aide d'une fourchette puis égouttez.
- Enroulez, 2 à 2, les asperges dans une tranche de jambon coupée en deux dans le sens de la longueur.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans un poêle, et faites revenir les fagots d'asperges. Poivrez.
- Servez aussitôt accompagné d'une petite salade.

