

## *Asperges au Jambon Serrano et Croûtons de Chorizo*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

### **Ingrédients:**

- |                    |              |
|--------------------|--------------|
| - ASPERGE(S)       | 6 blanches   |
| - JAMBON SERRANO   | 3 tranches   |
| - CHORIZO          | 15 rondelles |
| - CRÈME BALSAMIQUE | 2 c à café   |
| - SEL              |              |
| - POIVRE           |              |



### **Recette:**

- Pelez et coupez les pieds des asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 12-15 minutes. Egouttez-les.
- Enroulez délicatement les asperges une à une dans ½ tranche de jambon.
- Coupez les rondelles de chorizo en petits dés.
- Faites chauffer une poêle à sec.
- Déposez les asperges au jambon dans la poêle chaude. Retournez-les et laissez prendre couleur pendant 2-3 minutes.
- Intégrez enfin les dés de chorizo et remuez.
- Lorsque les dés de chorizo sont bien grillés, retirez du feu.
- Servez les asperges avec les croûtons de chorizo et ajoutez la crème balsamique.