

Asperges Vertes Grillées au Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S) 1 botte de vertes
- PARMESAN EN COPEAUX
- HUILE D'OLIVE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Nettoyez et coupez les pieds des asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes.
- Egouttez.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle.
- Grillez-les sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Accompagnez de copeaux de parmesan.

