

Asperges Glacées au Sirop d'Érable

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	250g blanches
- BOUILLON DE VOLAILLE	1/4 de cube
- EAU	un peu
- SIROP D'ÉRABLE	2 c à soupe
- BEURRE SALÉ	1 noix
- FLEUR DE SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez délicatement les asperges puis coupez le pied dur.
- Placez-les dans un petit plat creux, ajoutez le ¼ de cube de bouillon et un peu d'eau. Filmmez et faites cuire au micro-onde pendant 5 minutes.
- Faites fondre le beurre salé dans un caquelon, ajoutez les asperges précuites et arrosez-les de beurre chaud. Saupoudrez de fleur de sel et poivrez.
- Lorsqu'elles commencent à prendre couleur, ajoutez le sirop d'érable et laissez caraméliser doucement en remuant et arrosant continuellement.
- Servez sans attendre.

