

Asperges Vertes au Jambon Cru Grillées sur Crème Épaisse Poivrée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - ASPERGE(S) | 24 vertes |
| - JAMBON CRU | 8 tranches |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 4 petites c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les pieds durs des asperges.
- Faites-les cuire 10-12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez
- Coupez 3 asperges en deux et enroulez le tout dans une tranche de jambon cru. Procédez de même avec le reste des asperges et de jambon.
- Faites griller les fagots d'asperges dans de l'huile d'olive chaude. Salez et poivrez.
- Etalez une petite cuillère à soupe de crème épaisse sur chacune de vos assiettes. Poivrez.
- Déposez 2 fagots d'asperges et servez sans attendre.



Remarque:

Cet accompagnement s'accorde très bien avec une viande rouge grillée.