

## *Asperges à la Plancha, au Jambon et Parmesan*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

- Asperges *12-16 pointes*
- Jambon Serrano *1-2 tranches*
- Parmesan en Bloc
- Huile d'Olive
- Sel
- Poivre

### **Recette:**

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Faites-les ensuite griller sur la plancha chaude avec un filet d'huile d'olive, en les retournant régulièrement. Salez un peu et poivrez.
- Alignez-les puis déposez un peu de jambon serrano et des copeaux de parmesan.
- Couvrez quelques instants et servez.

