

## *Fagots Grillés d'Asperges à l'Origan*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- ASPERGE(S) 500g (blanches ou vertes)
- LARD PETIT DEJEUNER 12 tranches
- ORIGAN
- SEL
- POIVRE

### **Recette:**

- Pelez les asperges puis coupez les pieds durs.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire pour qu'elles soient tendres.
- Etalez une tranche de lard petit-déjeuner, saupoudrez-les d'origan puis déposez 2 asperges et roulez pour former le fagot. Répétez l'opération avec le restes des asperges.
- Poivrez les fagots avant de les faire dorer dans du beurre chaud.
- Servez sans attendre.

