

Asperges Grillées au Pesto d'Amandes et Crumble de Biscottes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|---------------------------|--|
| - ASPERGE(S) | 500g blanches |
| - PESTO D'AMANDES | 2 c à soupe (DI-286) |
| - AMANDES FRAÎCHES | 25g (sans la coque) |
| - BISCOTTES (PAIN GRILLÉ) | 2 |
| - POIVRE DE CAYENNE | 1 pincée |
| - BEURRE | 25g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Réalisez le pesto d'amandes maison : voir [DI-286](#).
- Pelez les asperges doucement à l'aide d'un éplucheur sur une surface plane et coupez le pied dur.
- Plongez-les 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Cassez les coques des amandes fraîches et conservez les fruits.
- Trempez ensuite les amandes 30 secondes dans de l'eau bouillante. Egouttez puis retirez la peau brune de chacune d'elles.
- Faites-les griller à sec dans une poêle chaude en les remuant régulièrement pendant 5-6 minutes. Salez puis concassez-les grossièrement.
- Préparez le crumble en émiettant les biscottes. Faites-les revenir dans du beurre chaud auquel vous ajoutez le poivre de Cayenne et un peu de sel. Réservez.
- Faites alors griller les asperges précuites dans du beurre chaud. Salez et poivrez généreusement en les retournant régulièrement.
- Dressez enfin les asperges grillées sur les assiettes. Ajoutez le pesto d'amandes en travers de celles-ci puis saupoudrez d'amandes grillées concassées et de crumble de biscottes.
- Servez sans attendre.

