



Les plats principaux

Asperges rôties au beurre cacio e pepe, parmesan et crumble de croûtons et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

28 asperges blanches
1 cuillère à soupe poivre noir (écrasé)
100 grammes de dés de lardon (salés)
50 grammes de parmesan
300 grammes de beurre (de ferme)
100 grammes pain (vieux)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Épluchez les asperges de la tête au pied avec un éplucheur. Cuisez-les à peine et égouttez-les.

Chauffez 1 cuillère soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites rôtir les asperges pendant cinq minutes. Cuisez brièvement le poivre noir dans un poêlon puis faites-y fondre le beurre de ferme. Réservez.

Chauffez 1 cuillère soupe d'huile d'olive et rôtissez-y les lardons bien croustillants.

Coupez le pain en dés que vous rôtissez dans la poêle du lard jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Coupez le lard et hachez finement les croûtons. Mettez le tout dans un saladier et râpez le parmesan.

Servez les asperges sur un plat et arrosez de cacio e pepe beurre de ferme chaud. Terminez par le crumble.

