



Asperges grillées au parmesan



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 botte d'asperges (pas trop grosses)
- 4 cuillères à soupe de parmesan frais râpé
- Huile d'olive
- 1/2 Citron
- Sel et poivre

1. Rincez les asperges et coupez le bout dur.
2. Faites les cuire à l'eau bouillante salée 3-4 minutes selon leur épaisseur.
3. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour garder leur belle couleur verte.
4. Dans une poêle, chauffez un peu d'huile d'olive et ajoutez les asperges et grillez-les 1-2 minutes. Poivrez et salez.
5. Enfin, parsemez le tout de parmeson et de citron juste avant de servir.

Bon Appétit !