

BOUCHÉES ASPERGES BLANCHES GRILLÉES ET JAMBON CRU



Informations pratiques *par Agnès Barrot*

INGRÉDIENTS POUR : **5** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : min.

TEMPS DE CUISSON : min.

DIFFICULTÉ : ★ ☆ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



Les Asperges

Liste des Ingrédients

500g d'asperges blanches
10 tranches de jambon cru
Tomates cerises
80 g de pesto basilic
Sel et poivre

Préparation

Epluchez les asperges, coupez les en bouchées puis ébouillantez-les 3/4 minutes,

Pendant ce temps, lavez vos tomates cerise et coupez les en deux,

Faites revenir rapidement dans une poêle vos asperges avec le pesto,
Piquez sur chaque pique 1 tomate cerise, un morceau d'asperge au pesto et un
demi tranche de jambon cru roulé.