

Poêlée d'asperges à la coppa



INGREDIENTS :

Pour 4 personnes :
1 botte d'asperges vertes fines
100 gr de coppa tranchée finement à l'italienne
100 gr de Parmesan
Huile d'olive
Vinaigre balsamique

RECETTE :

Couper les asperges vertes crues en tronçons de 2 cm environ (pas la peine de les éplucher!), mettre les pointes à part.

Dans une poêle chaude, faire revenir à feu vif les tronçons d'asperge dans un peu d'huile d'olive.

Au bout de 5 min, ajouter la coppa taillée en lanières et les pointes des asperges. Continuer la cuisson 10 mn (les asperges doivent rester croquantes), déglacer au vinaigre balsamique et répartir dans les assiettes.

Parsemer chaque portion de copeaux de parmesan et servir aussitôt.