

ASPERGES À L'ITALIENNE

Ingrédients : pour 4 -6 portions en entrée

- 2 bottes d'asperges vertes
- 1 1/3 tasse (40 g) de parmesan râpé légèrement tassé (*vous pourriez en mettre 1 tasse et ce serait bien correct*)
- Quelques copeaux de parmesan
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- Quelques brins de persil haché
- Quelques feuilles de basilic, ciselées
- Le jus d'1 citron
- Huile d'olive (au goût)
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Peler une gousse d'ail et la passer au presse-ail. Disposer dans un petit bol.
2. Faire cuire les asperges dans une eau bouillante salée durant 4-5 minutes. Arrêter la cuisson en les plongeant dans une eau glacée et laisser refroidir. Bien égoutter.
3. Disposer les asperges dans un plat. Arroser généreusement d'huile d'olive.
4. Mélanger ensemble le jus de citron et l'ail et verser sur les asperges.
5. Ajouter le parmesan râpé et les herbes.
6. Poivrer et bien mélanger le tout.
7. Réserver au frais au moins 1 heure.
8. Au moment de servir, répartir dans les assiettes et saupoudrer de copeaux de parmesan.

Source: déclinaison d'une recette Ségolène Jonquoy sur Femme actuelle

<https://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes/entree/asperges-a-l-italienne-08437>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 15 juin 2020

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/06/asperges-litalienne.html>