

Asperges bardées de lard



- 1 botte d'asperges vertes (fraîches bien sûr)
- du lard en tranches (autant de tranches que d'asperges)
- du parmesan
- du vinaigre balsamique
- du sel
- du poivre

Commencez par nettoyer les asperges: passez-les rapidement sous l'eau froide puis coupez l'extrémité qui est un peu dure et fibreuse. Si vous avez choisi des asperges vertes et fines, vous n'avez pas besoin de les éplucher.

Enroulez une tranche de lard autour de chaque asperge. Le gras du lard va faire que ça va tenir tout seul.

Ensuite, faites cuire les asperges dans une poêle bien chaude, sans ajouter de matière grasse.

Salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que le lard soit bien croustillant.

Réservez les asperges sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de gras.

Passons ensuite à la dégustation (la meilleure partie de la recette!).

Ce que je préfère, c'est manger ces asperges parsemées de parmesan râpé et nappées d'un filet de vinaigre balsamique légèrement épaissi à la casserole.