

POËLÉE ASPERGES COPPA, PARMESAN VINAIGRE FUMÉ

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g d'asperges vertes
- 200 ml d'huile d'olive
- 80 g de parmesan
- 120 g de tomate cerise
- 160 g de coppa
- Quelques brins de coriandre fraîche
- 12 g de graines de sésame
- Sel et poivre
- **Vinaigre de Bouteville le Fumé**



MISE EN ŒUVRE

Laver et couper l'extrémité des asperges sur 1 cm environ, puis les couper en tronçons de 2 à 3 cm. Mettre les têtes de côté.

À l'aide d'un économe réaliser des copeaux de parmesan.

Dans une poêle chaude et légèrement huilée saisir les tronçons d'asperges vertes environ 2 à 3 minutes, ajouter la coppa et les têtes d'asperges, puis saisir à nouveau l'ensemble 1 minute, déglacer avec un trait de vinaigre fumé de Bouteville, assaisonner avec sel et poivre et servir aussitôt.

Ajouter les copeaux de parmesan, la tomate cerise, la coriandre hachée et les graines de sésame.

Bonne dégustation !

POËLÉE ASPERGES COPPA PARMESAN VINAIGRE FUMÉ



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL