

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 200 g de queues de crevette avec le fouet
- 400 g d'asperges vertes
- 80 g de parmesan
- 40 cl d'huile d'olive
- 10 g de courgettes
- 1 citron jaune
- 10 g d'oignons rouges
- 10 tomates cerise
- Quelques brins d'aneth
- **Vinaigre de Bouteville le Végétal**



MISE EN ŒUVRE

*Laver les asperges. Eplucher l'oignon et l'émincer.
Couper en tranche le citron et la courgette.*

Dans un plat allant au four, placer les asperges, les crevettes avec le fouet, puis les tomates, citron, courgette en dés, ajouter un trait d'huile d'olive et saler légèrement.

Placer dans un four chaud à environ 200°C environ 4 à 5 minutes.

Sortir le plat du four et déglacer avec un trait de vinaigre de Bouteville.

Puis dresser aussitôt en ajoutant les copeaux de parmesan et l'aneth fraîche.

Ajouter le poivre du moulin.

Bonne dégustation !

ASPERGES RÔTIES VINAIGRE VÉGÉTAL



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL