ASPERGES RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE TOSCANE

Carpaccio

6 personnes | 5 min | 3€/ PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 4 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane **(Réf : 145)**
- 1kg d'Asperges blanches
- 100g de Parmesan

PRÉPARATION

1. Soit vous avez acheté des copeaux de parmesan (plus ils sont fins, mieux cela est), soit ce que nous vous recommandons, vous les faites vous-même. Les copeaux vendus ne sont pas toujours faits avec de bons parmesans. Utiliser un économe, sans appuyer trop fort, préparer des copeaux aussi fins que possible
2. Préchauffer votre four à 200°.
3. Peler les asperges (avec un économe) et retirer l'extrémité dure
4. Huiler avec un pinceau un film aluminium que vous disposerez sur une de vos plaques de cuisson
5. Badigonner les asperges d'huile d'olive extra vierge de Toscane avec un pinceau
6. Laisser cuire 10 à 15 minutes (le temps de cuisson dépend de la taille des asperges). Tester la cuisson avec un couteau bien aiguisé. L'idéla est que les asperges soient un peu rôties. Si besoin remonter un peu la plaque de cuisson dans le four
7. Assaisonner à votre goût avec sel et poivre
8. Servir les assiettes et disposer les copeaux de parmesan