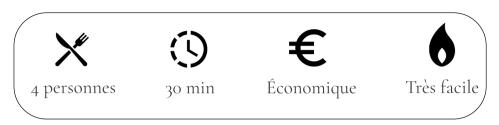
ASPERGES RÔTIES ET PESTO DE NOISETTE

Entrée



INGRÉDIENTS

- 1kg d'Asperges blanches
- 1 pot de Pesto de noisettes (Réf : 657)
- 8 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 40g de Parmesan râpé



PRÉPARATION

- Faire préchauffer votre four à 200°C après en avoir préalablement sorti une plaque
- 2. Laver puis peler les asperges les 2/3 inférieurs des asperges. En couper la base
- 3. Déplier une feuille de papier cuisson sur la plaque
- 4. Y poser les asperges
- 5. Mélanger le pesto de noisette, l'huile d'olive. Poivrer
- 6. Utiliser la moitié du mélange pour enduire les asperges. Un pinceau vous aidera, sinon utiliser déposer le mélange avec une petite cuillère
- 7. Les faire cuire au four pendant 25 minutes environ
- 8. En les sortant, les ré-enduire du reste du mélange. Vous pouvez éventuellement les couper en deux. Le mélange est froid mais se réchauffera vite sur les asperges sortant du four
- 9. Saupoudrer de parmesan. Ne pas hésiter à saupoudrer autour des apserges aussi pour une belle présentation en assiette ou dans le plat

www.saporissimo.fr www.saporissimo.be