

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



4 personnes



30 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

1. 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 asperges aussi pour une belle présentation en assiette ou dans le plat