

## Asperges vertes au parmesan

Type de recette: Entrée Origine: Toutes régions Saison: Printemps  
Recette de Joël Robuchon



Difficulté  
1/5



Temps de préparation  
15 mn



coût  
1/5



Temps de cuisson  
15 mn

### Ingrédients pour 2 personnes:

- \*6 asperges vertes
- \*1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- \*1 cuillère à soupe de beurre
- \*15 g de parmesan
- \*1 restant de jus de rôti (facultatif)
- \* sel et poivre
- \*4 tranches fines de jambon Iberico (ou Bayonne)
- \* Quelques feuilles de riquette
- \* $\frac{1}{2}$  botte de ciboulette
- \* 2 cuillères à soupe de bouillon de volaille
- \* 20 g de gros sel
- \* 1 pincée de piment d'Espelette



### La recette:

1- Peler, laver et égoutter les asperges.

2- Porter deux litres d'eau à ébullition, ajouter environ 20g de gros sel. Faire blanchir les asperges 2 minutes dans l'eau bouillante. Puis les déposer sur un papier absorbant.

3- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive avec le beurre. Lorsque le mélange devient mousseux, disposer les 6 asperges côte à côte. Les rouler dans la matière grasse afin qu'elles s'imprègnent bien de matière grasse. Les cuire pendant 3 à 4 minutes, toujours en les faisant rouler. Ajouter le bouillon de volaille. Vérifier la cuisson à la pointe d'un couteau, les asperges doivent être légèrement fermes. Parsemer de parmesan râpé et de pointes de ciboulette. Arroser de beurre de cuisson. Finir la cuisson à couvert 1 à 2 minutes.

4- A l'aide d'un économe, faire des copeaux avec le parmesan.

5- Disposer les asperges dans les assiettes. Parsemer de fines tranches de jambon ainsi que de copeaux de parmesan. Agrémenter de quelques feuilles de riquette (roquette). Arroser d'une cuillère de jus de rôti. Ajouter une pincée de piment d'Espelette.

### Les conseils du sommelier:

Un vin blanc de Loire ou d'Alsace