CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Asperges au 'pralin' de beurre, parmesan et noisette

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 kg d'asperges blanches
- 50 g de noisettes non émondées
- 40 g de parmesan
- 5 g de persil plat

La star de la recette

☆ 40 g de Beurre des Chefs

La préparation

- Cassez le pied des asperges et pelez les asperges.
- Faites fondre 10 g de beurre dans une très grande poêle.
- Ajoutez les asperges en une couche et ajoutez 2 càs d'eau.
- Faites-les cuire à feu doux en les retournant délicatement en cours de cuisson. Si votre poêle n'est pas assez grande, cuisez les asperges en deux fois.
- Versez les noisettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
- Faites-les dorer 6 minutes environs à 180°C en les tournant.
- Retirez du four et versez-les dans un essuie de cuisine ou du papier cuisine.
- Frottez les vivement dans l'essuie afin de retirer la peau.
- Hachez grossièrement les noisettes
- Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle anti adhésive.
- Ajoutez les noisettes et faites-les revenir pour qu'elles prennent une teinte dorée. Poivrez. Ajoutez le parmesan râpé et le persil.
- Poursuivez la cuisson 1 minute en mélangeant vivement.
- Retirez du feu. Cassez le mélange avec une cuillère en bois.

Le dressage

- Déposez les asperges dans les assiettes.
- Ajoutez le mélange beurre-noisettes-parmesan-persil sur les asperges et servez.

Bon appétit !