

# Asperges en robe de jambon de Parme et sa réduction de vinaigre Balsamique |

Recette pour 12 tapas

## Description

Deux ingrédients s'unissent pour créer une recette simple et savoureuse.

## L'astuce du chef

La réduction de vinaigre balsamique ne se conserve pas longtemps, donc ne faites que la quantité que vous utiliserez le jour même.

## Ingrédients

### Asperges

- 36 Unité(s) Asperge verte
- 18 Tranche(s) Prosciutto
- Huile d'olive

### Accompagnement

- 3 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 150 Ml Vinaigre balsamique
- 1 Cuil. à soupe Miel
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **450 F°**

### Asperge

Pelez la base de vos asperges. Tailler en 2 les tranches de prosciutto.

Déposez les tranches de Prosciutto, côte à côte, placez vos asperges au centre.

Roulez le Prosciutto sur les asperges.

Cuisson durant 5 à 7 minutes au four puis servez.

### Salade

Placez dans une petite casserole le miel et le vinaigre balsamique. Faites bouillir 1 minute et retirer de la chaleur. Assaisonnez vos feuilles de roquette avec la réduction de balsamique et un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit!**