

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!