



Asperges vertes à la pancetta et au romarin



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
huile d'olive
1 bouquet de romarin frais
100 grammes de pancetta (en lanières)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les asperges en deux et trempez-les dans l'huile d'olive.
- 2.** Coupez les branches de romarin de la même longueur que les asperges.
- 3.** Enroulez chaque tronçon d'asperge dans une tranche de pancetta.
- 4.** Enfilez ces roulades sur des brochettes en alternant avec des branches de romarin que vous serrez entre deux asperges. Grillez-les brièvement