



Asperges vertes et pesto de roquette



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
huile d'olive (+ un filet pour la cuisson)
100 grammes roquette
1 gousse d'ail (pelée)
30 grammes de parmesan
1 cuillère à soupe de pignons de pin (légèrement grillés)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Retirez 3 cm de talon aux asperges vertes. Arrosez-les d'huile d'olive et mélangez pour qu'elles soient bien enrobées. Faites cuire les asperges 4 à 5 minutes sur une poêle à griller bien chaude. Retournez-les régulièrement.
- 2.** Mixez ensemble la roquette, l'ail, le parmesan, les pignons de pin, un filet d'huile d'olive, du poivre et du sel.
- 3.** Mélangez les asperges avec le pesto.