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**