Asperges vertes au jambon fumé et parmesan

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
200 grammes de jambon fumé
1 cuillère à soupe d'huile de noix
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
125 grammes de parmesan (râpé)
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

1. **Lavez les asperges. Découpez le pied et épluchez le bas à l'aide d'un économe.**
2. **Faites chauffer l'huile de noix et d'olive dans une poêle.**
3. **Déposez les asperges dans l'huile chaude et faites-les cuire doucement. Retournez régulièrement les asperges. Ajoutez un filet d'eau si nécessaire. Laissez légèrement étuver environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les asperges soient cuites.**
4. **Enroulez les asperges dans le jambon fumé et disposez-les sur un plat.**
5. **Parsemez de parmesan râpé.**
6. **Servez directement et proposez le moulin à poivre.**