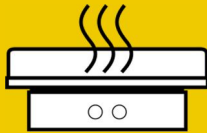
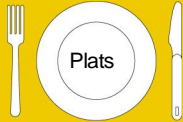


Poêlée d'asperges coppa parmesan au vinaigre Fumé

F01110



Plancha

Asperges vertes sautées avec un trait de vinaigre de Bouteville fumé accompagnées de copeaux de parmesan et de tranches de coppa viennent



Mise en place

Laver et couper l'extrémité des asperges sur 1 cm environ, puis les couper en tronçons de 2/3 cm. Mettre les têtes de côté.

A l'aide d'un économe réaliser des copeaux de parmesan.

Mise en oeuvre

Dans une poêle chaude et légèrement huilée saisir les tronçons d'asperges vertes environ 2/3 minutes, ajouter la coppa et les têtes d'asperges, puis saisir à nouveau l'ensemble 1 minute, déglacer avec un trait de vinaigre fumé de Bouteville, assaisonner avec sel et poivre du moulin et servir aussitôt.

Ajouter les copeaux de parmesan, la tomate cerise, la coriandre hachée et les graines de sésame.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	10 ml
Asperge vertes		130 g
Huile d'olive		50 ml
Parmesan		20 g
Tomates cerises		30 g
Coppa		40 g
Coriandre fraîche		3 g
Graines de sésame		3 g