



CARPACCIO D'ASPERGES

Pour 4 personnes

- 750 g Asperges blanches
- 50 g Sbrinz
- 50 g Jambon cru en tranches
- sel, poivre du moulin, 1 pincée de sucre
- 3 c.à s. Huile d'olive
- 1 c.à c. Jus de citron
- 2 c.à s. Vinaigre Balsamique
- 20 g de beurre
- 1 Poignée de rucola

Recette :

1. Préchauffer le four à 200 degrés
2. Peler les asperges bien sérieusement et couper le dernier quart. Découper les en 4 fines tranches. Les déposer dans un grand plat à gratin en ayant soin de ne pas les empiler.
3. Faire fondre le beurre dans une petite casserole, y ajouter l'huile d'olive, le jus de citron et assaisonner avec sel, poivre et sucre.
4. Déposer les asperges dans le four chaud, pendant 10 min env., sur le 2^{ème} palier depuis le bas, jusqu'au brunissement des pointes
5. Laver et essuyer la rucola, couper le sbrinz en copeaux.
6. Sortir les asperges du four et les déposer sur des assiettes préchauffées.
7. Tamiser le jus dans un récipient et y ajouter le balsamique, affiner avec sel et sucre.
8. Déposer les tranches de jambon et les copeaux de sbrinz sur les asperges, arroser avec un peu de jus : Servir immédiatement encore tiède.