

Asperges rôties à la coriandre



Pour 6 personnes

450 gr d'asperges blanches - 6 tranches de jambon cru - 1 bouquet de coriandre - copeaux de parmesan - huile d'olive - sel et poivre

Préchauffer le four à 180°

Epluchez les asperges. Réunissez-les par 4 ou 5 pour les envelopper dans une tranche de jambon que vous fixer avec un pique en bois.

Mettez les asperges sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Salez et poivrez, arrosez d'huile d'olive. Faites-les rôtir 30 minutes jusqu'à ce que le jambon soit doré et les asperges bien tendres.

Vous pouvez les faire cuire à la plancha.

Juste avant de servir décorez de coriandre ciselé, et parsemez de copeaux de parmesan.

