

Pour 6 personnes

1 KG d'asperges vertes calibre moyen

500 gr de lardons nature

1 brique de crème fraîche liquide

Faire revenir les lardons dans une sauteuse.

Couper les asperges en tronçons d'environ 2 cm. Les ajouter aux lardons et laisser cuire couvert en remuant de temps en temps. Rajouter de l'eau si besoin. Planter la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.

Lorsque les asperges sont cuites les arroser de crème fraîche, remuer et servir chaud.