

VERRINES ASPERGES ET COPPA

Pour 4 verrines

12 asperges vertes

5 cl de vinaigre balsamique

10 tranches de coppa

10 cl d'huile d'olive

30 g de copeaux de parmesan

sel et poivre

Couper les asperges en petits tronçons. Les faire cuire. Garder 4 têtes pour la décoration.

Émincer finement la coppa. Ajouter les asperges, le parmesan, le vinaigre et l'huile.

Assaisonner à votre convenance.

Répartir dans 4 verrines et poser une tête d'asperge par-dessus