

ASPERGES COPPA PARMESAN

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