

Asperges

jolies vertes



- 20 asperges vertes
- 10 Tranches fines Jambon Serrano
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Pour l'huile de basilic
- 5 feuilles de basilic
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 tête de fenouil frais (si possible)
- Sel et poivre

Lave, sèche et effeuille le basilic. Le mixer finement avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Coupe et pèle les asperges. Les précuire , je le fais à la vapeur. Préchauffe le four en position grill. Égoutte les asperges. Entoure chacune d'entre elles d'une demie tranche de jambon. Les disposer sur une plaque allant au four et les badigeonner d'huile d'olive au basilic. Enfourne et fais griller pendant 3 mn environ, jusqu'à ce que le jambon soit doré. À la sortie du four, garnir les assiettes, décorer de fenouil et servir.