

Salade d'asperges rôties



2 personnes



20 min

Ingredients

- 500 g d'asperges vertes
- 75 g de noisettes
- 1 citron
- 4 tiges de basilic frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Etapes

1. Mettez le four à préchauffer à 200°C
2. Lavez et coupez les pieds des asperges puis placez-les côte à côte sur une plaque de cuisson.
3. Hachez grossièrement les noisettes, parsemez sur les asperges vertes.
4. Versez un filet d'huile d'olive sur l'ensemble puis faites rôtir sous le grill pendant 7 minutes environ.
5. Mettez les asperges et les noisettes rôties dans une grande assiette et parsemez de zeste de citron et des feuilles de basilic ciselées. Salez et poivrez.
6. Dégustez !

