Croustillant aux asperges vertes

Une recette proposée par **Audrey Meunier**, Diététicienne et Chargée de Clientèle à La Talaudière (42)

Entrée
4 pers

INGRÉDIENTS :

- 4 feuilles de brick
- 1 botte d'asperges vertes
- 40 g de fromage frais à tartiner
- Huile d'olive

LES ÉTAPES :

1. Cuire les asperges 15 min à la vapeur et les laisser égoutter,
2. Couper les feuilles de brick en deux,
3. Tartiner de fromage frais,
4. Ajouter les asperges (3 à 4 pièces / feuille de brick),
5. Rouler jusqu'à obtenir un cigare,
6. Maintenir fermé avec un pic,
7. Faire dorer à la poêle avec un filet d'huile d'olive.

Le conseil d'Audrey :

Suggestion pour accompagner :
une salade verte aux oeufs durs
et sauce mousseline.

Confinés et cuisiniers !