

Pointes vertes à la plancha, Cremoso al Tartufo et pain d'épices

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 320 g de Cremoso al Tartufo
- 400 g de pointes d'asperges vertes
- 1 oignon rouge
- 50 g de pain d'épices
- 30 g de pignons de pin
- 7 cl d'huile d'olive
- Sel fin, poivre

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha à 200°.



2. Lavez et nettoyer les pointes d'asperges vertes.
3. Saisissez rapidement les asperges avec un peu d'huile d'olive pour les faire dorer, ajoutez l'oignon préalablement épluché et haché finement.
4. Parsemez les pignons de pin afin qu'ils grillent légèrement. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
5. Parallèlement, découpez le pain d'épices en petits dés réguliers.
6. Disposez les pointes d'asperges chaudes en éventail sur l'assiette et versez dessus une généreuse cuillerée de Cremoso al Tartufo. Parsemez de petits cubes de pain d'épices et laissez fondre doucement le Cremoso al Tartufo avant de déguster.

? Astuce : Il est possible dans cette recette d'ajouter un peu de lard de Colonnata qui apportera beaucoup de gourmandise.