

Picandou rôti, asperges grillées et poivrons gouttes



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

- 12 Picandou
- 20 asperges blanches
- 100 g de poivrons gouttes marinés
- 2 œufs
- 80 g de farine
- 80 g de chapelure
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 220°C.
2. Épluchez les asperges et coupez-les en deux dans la longueur.
3. Grillez les asperges sur les deux faces sur la grille de saisie. Assaisonnez et réservez au chaud.
4. Parallèlement, panez les fromages, pour ce faire, cassez et battez les œufs dans un bol.
5. Farinez les fromages et trempez-les dans les œufs battus puis dans la chapelure.
6. Dans une poêle à feu doux, faites revenir les fromages panés à l'huile d'olive.
7. Lorsqu'ils sont bien dorés des deux côtés, dressez dans les assiettes de service, accompagnés des asperges grillées et des poivrons gouttes marinés.
8. Assaisonnez d'un tour de moulin à poivre et d'un trait d'huile d'olive.

? **Astuce** : Servez les fromages panés avec une belle salade verte et quelques quartiers de tomate. Utilisez-les en accompagnement d'une viande grillée.