

Asperges poêlées à la fleur de sel

Temps de préparation: < 15 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes):

Ingrédients :

- 1 dizaines d'asperges blanches
- du beurre
- du persil plat
- de la fleur de sel aux trois poivres

Préparation:

Épluchez les asperges.

Coupez-les en morceaux.

Ciselez du persil plat à votre convenance.

Faites fondre du beurre dans une poêle et ajoutez-y ensuite le persil plat et les asperges jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et cuites.

En fin de cuisson, dressez vos asperges dans les assiettes et parsemez de fleur de sel aux trois poivres.

Dégustez aussitôt.

