

# Asperges vertes roulées au Parmesan Reggiano et vinaigrette aux herbes



Catégorie  
Entrée



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



Temps de cuisson  
8 minutes



## Ingrédients

500 g d'asperges vertes  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
150 g de [Parmigiano Reggiano](#) râpé  
4 tiges de thym citronné  
Sel et poivre

## Préparation

Coupez la partie dure des asperges. Lavez, essorez et épluchez le thym citronné. Faites-les cuire 8 minutes dans l'eau bouillante salée et égouttez-les.

Préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, le sel, le poivre et le thym citronné. Roulez chaque asperge dans l'huile d'olive et dans le parmesan râpé et disposez-les dans chaque assiette.

Arrosez de vinaigrette et servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.