

## ASPERGES AU GOUDA ET AU BACON CROUSTILLANT



Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 grosses asperges

4 grandes tranches de fromage

16 tranches de bacon

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

- Éplucher et faire cuire les asperges 15 à 20 minutes dans l'eau salée. Égoutter et mettre en attente.
- Poser une tranche de fromage sur le plan de travail, rouler dedans l'asperge en faisant dépasser la pointe.
- Poser 2 tranches de bacon côte à côte sur le plan de travail et disposer dessus l'asperge enrobé de fromage.
- Poser dessus 2 autres tranches de bacon pour enrober complètement l'asperge.
- Ficeler les asperges en 2 endroits et faire cuire dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive.
- Servir tel quel ou sur un lit de mesclun avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.%%%