

Bruschetta aux asperges grillées au parmesan

Ingédients pour 2 / 3 personnes

- 2 grosses tartines de pain de campagne
- 4/5 asperges vertes
- 2/3 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 Belles tranches de saumon fumé
- Miettes de pain grillées (facultatif)
- 2 Cuillères à soupe de Chavroux
- Basilic Nain
- Huile d'olive
- Fleur de sel



Étapes

- Laver les asperges, les éplucher grossièrement avec un économe, couper une bonne partie de la base et les couper ensuite dans la longueur en 2 ou 3 morceaux.
- Mettre un filet d'huile dans une poêle et ajouter les asperges. Ajouter le parmesan et les miettes de pain grillées. Saler (très peu)
- Cuire jusqu'à ce que les asperges soient tendres et légèrement grillées. Débarrasser sur une assiette
- Badigeonner les tranches de pain d'huile d'olive et les faire griller.
- Lorsque le pain est croustillant, le retirer et le badigeonner de Chavroux.
- Couper les saumon en tranches et ajouter les morceaux sur le dessus..
- Ajouter les asperges sur le tout, récupérer les morceaux de parmesan grillé et l'émietter sur les asperges.
- Décorer avec le basilic. Servir avec ou sans salade

