

Asperges à l'huile d'olive et ciboulette



“ Pas de chichis aujourd'hui ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 500 g d'[asperges](#)
- 1 [fleur](#) de [ciboulette](#)
- 1 petit bouquet de [ciboulette](#)
- ½ [citron](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez les asperges, épluchez les queues en débutant quelques centimètres sous la pointe de chaque asperge.

Coupez les extrémités filandreuses.

Déposez les asperges dans une casserole d'eau avec le citron. Amenez à ébullition. Comptez 15 à 20 minutes de cuisson à feu modéré. Égouttez-les.

Déposez-les dans une assiette. Assaisonnez puis arrosez d'un filet d'une bonne huile d'olive (ici celle du [Moulin de Coudoux](#)). Décorez de [ciboulette](#) ciselée et de fleurs.

Et Que Dire De Plus ?

→ Pourquoi ne pas utiliser les bouts des tiges pour en faire une soupe.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/asperges-a-lhuile-dolive-et-ciboulette/>
