

# les recettes d'Alice

## Poêlée d'asperges à la fête



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



15 minutes



facile

### Ingrédients

1 kg d'asperges vertes

10 cl d'huile d'olive

200 gr de fêta

1 c à s de vinaigre balsamique

2 œufs durs

1 b de basilic

### Matériel nécessaire

1 cuit asperge

1 éplucheur à asperge

### Préparation et réalisation

1- Couper les queues des asperges et les éplucher. Les faire blanchir à l'eau bouillante salée dans le cuit asperges 5 min puis égoutter.

2- Couper la fêta en dés, hacher les œufs durs et ciseler le basilic.

3- Faire chauffer l'huile dans une poêle et mettre les asperges à dorer en les retournant 3 à 4 min, assaisonner.

4- Dresser les asperges dans les assiettes et verser le vinaigre dans la poêle, ajouter le basilic puis verser la sauce sur les asperges. Parsemer de fêta et d'œufs dur hachés.

### Conseils et astuces

On peut aussi ajouter des dés de tomates confites.

Alice Délice

