

Pêche au jambon sec et ses asperges grillées



Par personne :

6 asperges vertes

1 pêche

2 petites tranches de jambon sec (soit environ 45g)

huile d'olive

jus de citron

Préparation :

Lavez les asperges et déposez-les sur une plaque du four recouverte de papier cuisson.

Arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron. Enfournez à 175°C et laissez cuire environ 20 minutes.

Pendant ce temps, pelez et coupez la pêche en deux et entourez chaque morceau de pêche d'une tranche de jambon. Mettez au four avec les asperges pendant 10 minutes.