

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## ASPERGES ROTIES AU PARMESAN

### Ingrédients :

des asperges  
de l'huile d'olive  
du jus de citron, fraîchement pressé  
de la fleur de sel  
du poivre noir du moulin  
du parmesan



### Préparation :

Préchauffez le four à 200°. Retirez l'extrémité dure de la tige et pelez les asperges. Disposez les asperges sur la plaque du four et arrosez-les avec un petit filet d'huile d'olive, mélangez et enfournez pour environ 10-15 minutes jusqu'à ce que la lame d'un couteau les traverse facilement. A la sortie du four arrosez-les avec un filet de jus de citron. Assaisonnez selon votre goût de fleur de sel et de poivre. Avant de servir parsemez de copeaux de parmesan.