

Fricassée d'asperges à la féta



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 4 personnes) :

- 800 g d'asperges
- 250 g de féta
- 2 œufs durs
- 1 bouquet de basilic
- 3 cs d'huile d'olive
- sel, poivre



✓ Préparation :

Éplucher les asperges.

Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une grande sauteuse. Ajouter les asperges et les faire revenir quelques minutes en mélangeant. Saler et poivrer.

Baisser le feu, verser un verre d'eau dans la sauteuse. Couvrir et faire cuire pendant 20 min.

Pendant ce temps, découper la féta en petits cubes.

Hacher les œufs durs.

Ciseler finement les feuilles de basilic. Garder quelques feuilles pour la déco.

Répartir les asperges dans les assiettes, ajouter le basilic ciselé, les cubes de féta et parsemer d'œuf haché.

Arroser du reste d'huile d'olive, décorer de basilic et servir aussitôt.

www.audalacuisine.com