

ASPERGES POÊLÉES DU JAMBON DU MORVAN ET SAUGE FRÎTE

Ingrédients pour 4 personnes :

12 asperges moyennes
2 tranches de jambon du Morvan
16 feuilles de sauge
margarine de tournesol
sel, poivre du moulin

Préparation :

Cuire les asperges à l'anglaise (à la vapeur ou à l'eau bouillante).
Couper les tranches de jambon en six morceaux.
Poêler la sauge jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
Poêler légèrement le jambon – répartir sur les asperges et ajouter la sauge.

Coût : 6 €

Vin conseillé : Coteau Charitois

*Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com*

