

*Bouquets d'asperges poêlées en croûte*  
*d'amandes et parmesan*

**Pour 4 personnes :**

- 500 grs de pointes d'asperges blanches ou violettes
- 2 jaunes d'œufs
- 40 grs de beurre
- 40 grs de chapelure
- 40 grs d'amandes grillées
- 40 grs de parmesan râpé
- 5 brins de persil plat
- noix de muscade, sel et poivre blanc.

**Préparation :**

- Hacher finement le persil plat et concasser grossièrement les amandes. Eplucher les asperges à l'aide d'un économe. Les lier en bottes pour éviter de les rompre pendant la cuisson et faciliter la récupération.
- Cuire dans de l'eau bouillante salée une quinzaine de minutes en fonction de la taille des asperges.
- Egoutter soigneusement dans un linge sec.
- Mélanger le parmesan râpé, la chapelure, le persil plat haché et les amandes. Ajouter un peu de muscade râpée, du sel et du poivre.
- Couper les asperges en deux dans le sens de la longueur et les tremper dans les jaunes d'œuf puis dans le mélange parmesan-chapelure.
- Faire fondre le beurre dans la poêle à feu moyen puis faire dorer les asperges pendant 3 à 4 minutes de tous les côtés.
- Faire des bouquets avec du jambon Serrano et du saumon fumé.