HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de HUILE AROMATISEE à LA TRUFFE (NOIRE ET BLANCHE)

Excellent accompagnement pour les assaisonnements de salades, pâtes, risottos et carpaccios. Ingrédient indispensable dans votre cuisine. 55cl et 250 cl.



Asperges vertes copeaux parmesan et huile de truffe

Pour une entrée chic et simple

Pour quatre personnes, il nous faut :

Deux bottes d'asperges vertes
Huile d'olive aromatisée à la truffe
Huile d'olive
Sel de Guérande
poivre du moulin
parmesan

Préparez les asperges en coupant l'extrémité, et épluchez le pied.
Une fois nettoyées,réaliser deux bottes.
Dans une marmitte, faire bouillir de l'eau préalablement salée.

Lorsque l'eau bout, plongez les asperges et laissez cuire 10 à 12 minutes, selon le diamètre des asperges.Surveillez la cuisson des asperges , elles doivent rester fermes. Egouttez les et plonger les dans un saladier d'eau froide .

Dressez les asperges sur les assiettes, versez un filet d'huile d 'olive, du parmesan en copeaux, une pincée de sel de Guérande, poivre du moulin et un filet d'huile aromatisé à la truffe.