

# CLAFOUTIS SALÉ AUX ASPERGES VERTES

Ingrédients :

- 500 g d'asperges vertes
- 50 g d'amandes effilées
- 80 g de parmesan râpé
- 3 œufs
- 50 cl de crème liquide
- sel
- poivre.



Recette :

1. Laver les asperges. Au besoin rafraîchir la coupe du talon.
2. Les faire pocher à l'eau bouillante salée environ 8 min.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel