

Asperges rôties aux cabécous du Périgord

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

4 cabécous du Périgord, crémeux
1 kg d'asperges vertes fines
1 filet d'huile d'olive

50 g de copeaux de parmesan
3 tours de poivre et sel du moulin

Préchauffez le four à 210 °C.

Coupez la queue des asperges préalablement lavées et séchées. Conservez une longueur d'asperge d'environ 13 cm. Posez les asperges dans un plat allant au four, ou sur la plaque à pâtisserie de votre four recouverte de papier sulfurisé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, et enfournez pendant 20 minutes.

À la fin de la cuisson, mettez le four sur gril à 200 °C.

Coupez les cabécous en 2 pour avoir 8 palets.

Répartissez-les sur les asperges, parsemez les copeaux de parmesan sur les légumes, salez et poivrez, et enfournez durant 3 à 5 minutes

Le dessus des fromages doit être grillé et les asperges croquantes.

?

Et avec d'autres fromages de chèvres ?

Remplacez les cabécous par 2 crottins de Chavignol pas trop affinés, que vous coupez en 2, de façon à obtenir 4 palets.

Les asperges rôties au four sont à mon goût les meilleures, si l'on prend soin de les choisir fines et vertes.

