

## ... JUSQU'AU DINER

RECETTE du JEUDI 16 avril

### Asperges, burrata et poivre rose

Cuisinez les asperges simplement avec la célèbre burrata. Enfourez pour 15 minutes et le tour est joué ! Alliez le chaud et le froid pour exalter les saveurs des ingrédients .

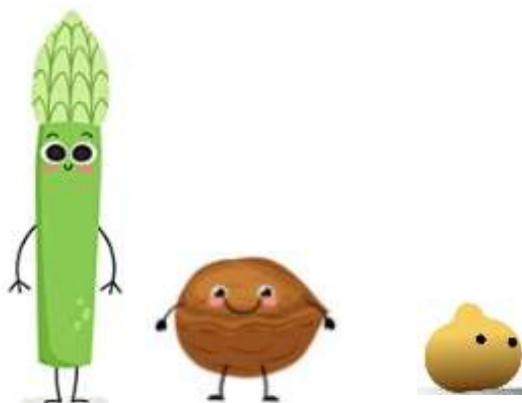
#### INGREDIENTS :

- 1 kg d'asperges vertes
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 burratas d'environ 125 g
- 50 g de mélange de noix
- 40 g de beurre
- 5 c. à soupe de chapelure
- 1 boîte de pois chiches cuits
- 1 c. à café de poivre rose
- Sel & poivre



#### PRÉPARATION :

- Épluchez le tiers inférieur et coupez la base des asperges. Disposez-les sur une plaque allant au four et arrosez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Coupez en deux les burratas et prélevez le cœur liquide à l'aide d'une petite cuillère avant de réserver dans un bol. Coupez le reste en morceaux.
- Concassez ensuite le mélange de noix puis faites fondre le beurre. Versez celui-ci sur les noix et ajoutez la chapelure avant de mélanger.
- Versez ensuite les cœurs liquide et crémeux de burratas sur les asperges et saupoudrez-les du mélange noix/chapelure.
- Ajoutez les pois chiches et enfourez 15 minutes à 200 °C.
- Entre-temps, mélangez les morceaux de burratas à l'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre rose.
- Servez avec les asperges chaudes.



**BON APPETIT !**