

POUR N'EN FAIRE QU'UNE BOUCHÉE

Pour 2 personnes

Préparation : 20 minutes Cuisson : 15 minutes

- de 5€



Ustensiles :

- 1 couteau
- 1 casserole
- 1 grille-pain (ou 1 four)
- 1 saladier
- 1 poêle

Ingrédients :

- 1 botte d'asperges vertes
- 2 poignées d'olives noires dénoyautées
- 1/2 baguette
- 4 c. à soupe de parmesan
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Vous êtes diablement attirante ce soir ! C'est bien normal vous avez pour objectif de conquérir le cœur du beau Louis ! Voici une recette pour être, vous aussi, à son goût !

1. Portez une casserole d'eau à ébullition et cuisez les asperges dans l'eau salée pendant 5 min puis coupez les tiges en petits dés. Faites ça avec amour si vous voulez que Louis succombe à vos charmes !

2. Opération délicate mais indispensable : dénoyautez les olives noires puis hachez-les. Il serait regrettable que votre proie s'étouffe malencontreusement !

3. Tranchez le parmesan en fines tranches ou en copeaux puis mélangez-les aux asperges et aux olives noires dans un saladier avec un peu d'huile, du sel et du poivre.

4. Tranchez finement votre baguette en biais et grillez chaque tranche au grille-pain ou au four.

5. Disposez sur chaque tranche un copeau de parmesan et votre composition.

Ces fines bouchées devraient le charmer ! Entraînez-vous à faire des clins d'œil et une moue boudeuse devant votre miroir !