

# Asperges vertes grillées aux tomates, pignons et Gruyère AOP



**Pour 4**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 7 min**

## **Ingrédients**

- 1 kg d'asperges vertes
- 250 gr de petites tomates cerises
- 2 oignons de printemps
- Une poignée de pignons de pin
- Huile de colza
- Sel et poivre
- Copeaux de Gruyère AOP (salé de préférence)

## **Préparation**

Couper la base des asperges et les détailler en morceaux de 4-5 cm environ.

Couper les tomates cerises en deux et couper les oignons de printemps en petites rondelles. Détailler le morceau de Gruyère AOP en copeaux à l'aide d'une mandoline et réserver.

Chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir les asperges avec une pincée de sel et du poivre du moulin en remuant souvent.

Ajouter les tomates, les oignons et laisser cuire durant 5-7 minutes.

Parallèlement, faire dorer les pignons de pin dans une poêle.

Dresser sur un plat les asperges, ajouter les copeaux de Gruyère AOP et les pignons de pin.

## **Conseils !**

- Selon les envies, ajouter une poignée de Rucola lors de la cuisson.
- À déguster avec des petites pommes de terre rôties ou un bon pain du boulanger.