



ASPERGES BLANCHES EN FRICASSÉE

Pour 2 personnes

- 6 asperges blanches
- 100 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche fluide.

Faire cuire les asperges pelées à l'eau bouillante pendant 20 mn.

Les égoutter et les couper en tronçons de 5 cm.

Faire rissoler les lardons sans matière grasse dans une poêle, rajouter la crème fraîche, et les asperges.

Poivrer, ne saler pas trop, à cause des lardons et laisser mijoter à petit feu 10 minutes.