

Tuc Fromage Frais, Sauge et Asperges au Balsamique

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Tuc (Biscuits Salés)	10-12 (au bacon)
- Fromage Frais	2 c à soupe
- Asperges	8-10 pointes (vertes)
- Crème Balsamique	1 c à café
- Vinaigre Balsamique	½ c à café
- Ail en Poudre	1 pincée
- Huile de Sesame	1 c à café
- Sauge	
- Graines de Sésame	un peu
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez.
- Séparez les pointes des pieds en conservant une longueur de pointe d'environ 2-3 cm.
- Coupez les pieds en petites rondelles et les pointes dans le sens de la longueur.
- Mélangez-les avec un peu d'ail, la sauge, la crème balsamique, le vinaigre et l'huile de sésame. Salez et poivrez. Réservez au frais.
- Au moment de servir (***pas avant***), nappez les biscuits de fromage frais. Poivrez.
- Déposez quelques rondelles d'asperges au balsamique ainsi qu'une demi-pointe.
- Saupoudrez de graines de sésame.
- Servez sans attendre.

Remarque:

A dresser minute !