

## *asperges vertes & ventrêche de porc noir gascon*

POUR QUI ? QUATRE APÉROTEURS  
QUAND ? EN PLEINE SAISON DES ASPERGES  
POURQUOI ? VOIR PLUS HAUT

16 ASPERGES VERTES, SOIT PLUS OU MOINS UNE  
BOTTE  
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE FRUITE VERT DU  
CHATEAU DE PANISSE  
4 FINES TRANCHES DE VENTRECHE DE PORC NOIR  
GASCON  
SEL & POIVRE

---

préchauffer le four à 180°C.

couper les queues des asperges.

ne les jetez pas, malheureux ! vous pouvez les garder pour vos bouillons par exemple.

huiler, saler, poivrer puis masser avec sensualité.

dans un plat allant au four, déposer les asperges bien rangées en rang d'oignons puis recouvrir avec les tranches de ventrêche.

enfournier pendant dix minutes.

c'est prêt !