

Pommes de terre et asperges rôties à l'ail des ours

(Pour 2 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.)

- 8 pommes de terre de primeur moyennes
- 10 asperges vertes
- 6 feuilles d'ail des ours
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive goût subtil
- Fleur de sel

1. Rincez l'ail des ours, épongez-le et ciselez-le grossièrement. Éliminez la partie fibreuse des asperges ; rincez les asperges et épongez-les. Rincez les pommes de terre, épongez-les et coupez-les en deux.

2. Faites chauffer 1 cuillerée d'huile dans une grande poêle ajoutez les asperges et faites-les rôtir en les tournant régulièrement, 7 à 8 min. Réservez-les.

3. Versez le reste de l'huile dans la poêle et ajoutez les pommes de terre. Faites-les dorer en les tournant sans cesse, sur feu doux. Elles cuisent rapidement, en 10 min environ.

4. Remettez les asperges dans la poêle et ajoutez l'ail des ours. Laissez réchauffer les asperges et servez chaud, parsemé de fleur des ours.

– Servez tel quel ou avec une viande rôtie, un poisson au four ou vapeur, une poêlée de coquillages, des céréales...