Asperges grillées au Triangle Barbichette

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **7 min.**

Ingrédients

- 1 Triangle Barbichette
- 20 asperges
- 10 cl d’huile d’olive
- 10 tomates cerises
- 3 gousses d’ail
- Sel fin, poivre du moulin
- Cerfeuil

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre barbecue à 220°C.
2. Épluchez et découpez les asperges dans la longueur, versez l’huile d’olive sur le grill et marquez-les afin d’obtenir un joli quadrillage.

3. Débarrassez dans un plat résistant à la chaleur et ajoutez les tomates cerises, les gousses d’ail et un peu d’huile d’olive. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin. Faites cuire le tout sous la cloche du barbecue pendant 7 minutes.
4. Au moment du service, découpez le Triangle Barbichette en petits morceaux et parsemez sur le plat.
5. Remettez sous la cloche afin de le faire fondre totalement.
6. Décorez avec du cerfeuil et servez bien chaud.