# ASPERGES AU FROMAGE NAZARETH, JAMBON ET PAMPLEMOUSSE

**Instructions:**

Pelez les asperges. Faites-les cuire al dente dans de l'eau salée, puis laissez refroidir.

Pelez les pamplemousses à vif.

Coupez le fromage et le jambon en lamelles.

Mélangez la crème aigre, le sel, le poivre et un peu de jus de pamplemousse jusqu'à obtenir une sauce savoureuse.

Dressez les asperges agrémentées de fromage, de jambon, de pamplemousse et de crème aigre sur les assiettes.

Faites griller du pain. Tartinez-le d'un peu de beurre et servez l'ensemble avec du persil.

**Serves:**
4 people
**Type de recette:**
Entrée
**Allergens information:**
Gluten
**Niveau de difficulté:**
2