

## Salade d'asperges grillées avec du CAMBOZOLA



### Ingrédients pour 2 portions:

500 g	Asperges	2 c. à soupe
150 g	CAMBOZOLA	1 c. à soupe
2 pcs	Oignons	1 c. à thé
50 g	Noix de pécan	

Huile d'olive  
Vinaigre balsamique  
Sirop d'érable  
Sel & Poivre



### Préparation :

1. Éplucher les oignons et les couper en fines tranches. Chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Mettre les oignons émincés dans la poêle, puis ajouter  $\frac{1}{4}$  de cuillère à thé de sel et un peu de poivre. Dès que les oignons commencent à blondir au bout d'environ cinq minutes, ajouter le sucre. Poursuivre la cuisson à feu moyen pendant environ 12 à 15 minutes, en remuant régulièrement pour éviter que les oignons ne brûlent.
2. Éplucher les asperges et couper les extrémités inférieures. Couper les asperges en deux. Donner les asperges dans un saladier avec l'huile d'olive et bien mélanger le tout. Griller les asperges des deux côtés sur la poêle à griller pendant 6 à 7 minutes à feu moyen.
3. Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le sirop d'érable au fouet et assaisonner avec du sel et du poivre.
4. Couper le CAMBOZOLA en dés. Servir les asperges avec le Cambozola et les oignons caramélisés, les arroser de vinaigrette et les garnir avec les noix de pécan.