

Salade d'asperges grillées avec du CAMBOZOLA



Ingrédients pour 2 portions:

500 g	Asperges	2 c. à soupe	Huile d'olive
150 g	CAMBOZOLA	1 c. à soupe	Vinaigre balsamique
2 pcs	Oignons	1 c. à thé	Sirop d'érable
50 g	Noix de pécan		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.