

# Asperges crostini à la ricotta



## Ingrédients

- 2.5kg d'asperges hollandaises Ardo
- 1kg de purée de pois Ardo
- 300g d'échalotes hachées Ardo
- 20 ciabatta
- 1.25kg de ricotta
- 1dl d'huile d'olive
- sel et poivre

## Méthode

1. Faites cuire les asperges hollandaises pendant ± 6 minutes.
2. Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajoutez la purée de pois et laissez mijoter à feu doux.
3. Assaisonnez la purée à votre goût avec du sel et du poivre, laissez refroidir et ajoutez ensuite la ricotta.
4. Coupez huit tranches de pain, humectez-les d'huile d'olive et grillez-les au four.
5. Tartinez le ciabatta grillé avec le mélange aux pois.
6. Pour terminer, disposez les asperges hollandaises par-dessus.

### **Variation**

Conseil: vous pouvez mélanger la purée de pois avec un peu de basilic et réchauffer rapidement le mélange.

**Cette recette est de  
ARDO**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)