

## Asperges sautées au miel

Prenez des asperges vertes, du jardin, de Pertuis ou d'ailleurs ...  
Couper l'extrémité puis éplucher la tige jusqu'à la pointe.

Les détailler en biseau.

Dans un wok, faire revenir de l'ail à l'huile d'olive.  
Ajouter les asperges et des zestes de citron finement grattés.

Ajouter une cs de miel du Luberon, du sel et du poivre.

Laisser les asperges cuire  $\frac{1}{4}$  d'heure environ à feu assez vif en les retournant sans arrêt.  
Si besoin ajouter une cs de bouillon maison.  
Cela dépend de la qualité de l'asperge qui contient plus ou moins d'eau.

Déguster chaud ou tiède.