

## Croustillants aux Asperges

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- ASPERGE(S)	12-16
- JAMBON SERRANO	4-6 tranches
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- FROMAGE FRAIS	
- PAPRIKA	en garniture
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez les asperges. Coupez les pieds durs.
- Faites-les cuire dans un fond d'eau salée pendant 12-14 minutes. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez le fromage frais sur chacune des feuilles de brique (sur les 2/3).
- Déposez ensuite le jambon qui recouvrira le pied des asperges.
- Répartissez enfin les asperges (3 ou 4 pas personne). Poivrez (Ne pas salez).
- Roulez la feuille de brique en rabattant le bord inférieur sur le pied des asperges.
- Huilez légèrement l'extérieur de la feuille de brique.
- Enfourez pour 12-14 minutes.
- Servez sans attendre en saupoudrant d'un peu de paprika.

