

## *Roulades Gratinées d'Asperges au Jambon Blanc*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### **Ingrédients:**

- ASPERGE(S)	18 blanches et 6 vertes
- JAMBON CUIT	8 tranches
- BEURRE	35g
- FARINE	35g
- LAIT	350 ml
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à café
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez et coupez les pieds des asperges blanches. Réservez-les dans de l'eau froide.
- Pelez un peu et coupez les pieds des asperges vertes. Réservez-les également dans de l'eau froide.
- Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les asperges blanches entre 15 et 20 minutes suivant leurs grosseurs. Ajoutez les asperges vertes lorsqu'il reste 7-8 minutes. Egouttez et réservez dans de l'eau froide.
- Sur chacune des tranches de jambon, déposez 2 asperges blanches et 1 verte. Roulez-les bien serrées et disposez-les dans un plat à gratin huilé.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez en introduisant la moutarde et la crème fraîche au fouet. Salez, poivrez et muscadez.
- Versez la béchamel sur les roulades puis répartissez le gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez pour 15-20 minutes jusqu'à obtention d'un beau gratin.