

## *Roulades d'Asperges au Serrano et Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| - ASPERGE(S)      | 750g de pointes blanches |
| - JAMBON CRU      | 8-10 tranches            |
| - GORGONZOLA      | 200g                     |
| - CRÈME FRAÎCHE   | 250 ml                   |
| - MAÏZENA         | 1 c à café               |
| - NOIX DE MUSCADE |                          |
| - PIGNONS DE PIN  | 2 c à soupe              |
| - SEL             |                          |
| - POIVRE          |                          |



### **Recette:**

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche dans un caquelon. Ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Laissez fondre doucement le fromage en fouettant de temps en temps et ajoutez à la fin un peu de maïzéna pour obtenir la consistance de sauce voulue. Ajoutez un peu de muscade puis salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Formez les roulades avec les tranches de jambon cru et quelques pointes d'asperges. Déposez-les dans un plat à gratin.
- Arrosez enfin avec la sauce au gorgonzola.
- Grillez les pignons de pins à secs dans une poêle chaude puis répartissez-les sur les roulades.
- Enfourez pour 12 – 15 minutes.
- Servez sans attendre.