

## *Roulades d'Asperges Croustillantes, Sauce Mousseline*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### Ingrédients:

- ASPERGE(S)	500g
- JAMBON SERRANO	4-6 tranches
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- BEURRE	125g
- SEL	
- POIVRE	
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- EAU	
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe fouettée

### Recette:

- Nettoyez et pelez les asperges. Coupez le pied. Plonge-les dans l'eau froide.
- Faites bouillir de l'eau salée. Plongez-y les asperges et laissez-les cuire 9 à 12 minutes. Vérifiez la cuisson piquant les pieds à l'aide d'une fourchette puis égouttez.
- Enroulez, 3 à 3, les asperges dans une tranche de jambon.
- Préparez la sauce mousseline comme indiqué à la recette DI-52.
- Ensuite, faites chauffer un peu d'huile d'olive dans un poêle, et faites revenir les fagots d'asperges. Poivrez.
- Servez aussitôt accompagné de la sauce mousseline.

