

Roulade d'Asperges Blanches au Jambon Cru sur Crème de Parmesan Gratinée

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

Pour les roulades

- ASPERGE(S) 18 blanches
- JAMBON CRU 6 tranches

Pour les toasts :

- PAIN 6 tranches (pain de mie)
- HERBES DE PROVENCE
- PARMESAN RAPE 1 c à soupe

Pour la crème de parmesan :

- BEURRE 60g
- FARINE 60g
- LAIT 700 ml
- NOIX DE MUSCADE
- PARMESAN RAPE 2 c à soupe
- SEL
- POIVRE



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Pelez les asperges et coupez la partie dure de la queue. Faites-les cuire 12-15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Préparez la crème de parmesan en confectionnant une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Hors du feu, ajoutez le parmesan et assaisonnez avec la muscade, sel et poivre.
- Répartissez la crème dans 6 ramequins et enfournez pour 8 minutes. Réservez.
- Pour les toasts, écrasez le pain de mie avec un rouleau à pâtisserie. A l'aide d'un emporte-pièce, formez vos toasts.
- Déposez dans un plat allant au four, saupoudrez d'herbes de Provence et de parmesan. Enfourez 3-5 minutes. Réservez.
- Formez vos roulades avec 3 asperges dans une tranche de jambon.
- Faites griller le tout dans une poêle huilée bien chaude.
- Déposez les roulades sur la crème de parmesan.
- Enfourez le tout 5 minutes.
- Sortez les ramequins du four et décorez avec le toast grillé.