

Roulades d'Asperges au Saumon Fumé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	24
- SAUMON	8 tranches
- BEURRE	50g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	40 cl
- PARMESAN RAPE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pieds des asperges. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egouttez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Roulez 3 asperges par tranche de saumon et déposez 2 roulades par personnes dans une assiette creuse. Poivrez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez.
- Versez un fond de béchamel sur les roulades, saupoudrez de parmesan puis enfournez pour 10 minutes.
- Servez sans attendre.

