

Roulades d'Asperges au Lard, Sauce Mornay

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Asperges	12-16 pointes
- Lard Petit Dejeuner	8 tranches
- Beurre	20g
- Farine	½ c à soupe
- Lait	200 ml
- Gruyère Râpé	30g
- Noix de Muscade	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez les asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13 et 15 minutes. Egouttez et laissez refroidir.
- Confectionnez la sauce mornay avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Terminez en intégrant le gruyère râpé.
- Formez des roulades, bien serrées, avec 3 ou 4 pointes d'asperges et le lard. Poivrez.
- Faites-les ensuite griller doucement dans du beurre chaud.
- Servez les roulades nappées de sauce Mornay.

Remarque:

Accompagnez de pain.

