

Pain de Viande Roulé aux Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- HACHIS PORC & VEAU	350g
- JAMBON CUIT	3 tranches
- ASPERGE(S)	10-12 fines blanches
- MOZZARELLA	50g râpée sèche
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	2 c à coupe
- CHAPELURE	5-6 c à soupe
- OIGNON(S)	1 petit
- LARD PETIT DEJEUNER	4 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 14-15 minutes. Egouttez.
- Emincez finement l'oignon.
- Mélangez-le avec les hachis, l'œuf, la crème et la chapelure. Salez et poivrez. Mélangez et homogénéisez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez le mélange de hachis sur une épaisseur de 1.5 cm sur du papier sulfurisé.
- Déposez ensuite les tranches de jambon et alignez les asperges cuites dans le sens transversal.
- Saupoudrez de mozzarella puis poivrez généreusement et salez un peu.
- Roulez délicatement dans le sens des asperges. Fermez-bien les bords pour éviter au fromage de couler.
- Huilez un plat à gratin.
- Déposez le pain de viande au centre puis bardez-le avec le lard petit déjeuner.
- Salez et poivrez encore un peu le sommet.
- Enfournez pour 1h à 1h10min.
- Découpez en tranches puis servez immédiatement.