

Roulades d'Asperges au Jambon Cru et Cerneaux de Noix

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	400g de pointes blanches
- JAMBON SERRANO	6-8 tranches
- BEURRE	30g
- FARINE	30g
- LAIT	300g
- NOIX DE MUSCADE	
- CERNEAU(X) DE NOIX	2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez délicatement les pointes d'asperges et trempez-les dans l'eau fraîche.
- Rincez-les puis placez-les dans un grand plat et faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 10-12 minutes au micro-onde.
- Etalez les tranches de jambon et déposez 5-6 pointes d'asperges égouttées puis roulez le jambon autour de celles-ci.
- Déposez les roulades dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 220°C position grill.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez de la muscade, sel et poivre. Concassez la moitié des noix dans la sauce et mélangez.
- Répartissez la béchamel sur les roulades.
- Concassez le reste des noix sur le tout et saupoudrez de gruyère râpé (pas sur les pointes).
- Enfournez pour 10 à 12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

