

Roulades d'Asperges Grillées au Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------|------------------------------|
| - ASPERGE(S) | 18-24 fines pointes blanches |
| - JAMBON SERRANO | 3-4 tranches |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - 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.
- Étalez les tranches de jambon, coupez-les en deux puis déposez 3 pointes d'asperges égouttées et roulez le jambon autour de celles-ci.
- Faites rissoler les roulades dans du beurre chaud. Poivrez.
- Saupoudrez de parmesan râpé et servez sans attendre.

