



Roulé de jambon aux asperges vertes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 6 spl par pers

- 20 asperges vertes
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 échalote
- 100 ml de cidre doux
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cs de curry
- 4 tranches de jambon blanc
- 50 gr de gruyère râpé
- 50 gr de parmesan
- sel, poivre

Dans une grande sauteuse faire bouillir de l'eau salée, suffisamment pour que les asperges soient immergées.

Couper l'extrémité des asperges (environ 2 cm), les laver et les plonger dans l'eau. Faire cuire 8 à 10 minutes.

Lorsqu'elles sont cuites, c'est-à-dire tendres, les passer sous l'eau froide et les réserver.

Dans une casserole faire chauffer l'huile et faire revenir l'échalote émincée. Verser le cidre et laisser cuire jusqu'à évaporation. À ce moment-là verser la crème, mélanger, saler poivrer et rajouter le curry.

Préchauffer votre four à 180° (chaleur tournante).

Enrouler 5 asperges dans une tranche de jambon et disposer ce roulé dans un plat allant au four. Pratiquer ainsi pour les asperges restantes. Saupoudrer de la moitié du fromage, verser la sauce et recouvrir du fromage restant.

Enfourner pour 25 minutes, éventuellement passer en mode grill 5 minutes avant la fin.