

Gressins aux asperges

Pour 4 gressins

4 asperges vertes

60g de pâte à pizza

2 tranches de coppa

huile d'olive

Herbes de Provence séchées

Préchauffez le four à 220°C.

Préparez les asperges: lavez-les, coupez les pieds et plongez-les 8 minutes dans de l'eau bouillante. A la fin de la cuisson plongez les asperges dans de l'eau glacée pour fixer la couleur puis égouttez-les.

Divisez la pâte à pizza en 4 pâtons, roulez-les entre vos paumes de mains pour façonner des boudins un peu plus longs que vos asperges. Aplatissez les boudins de pâte.

Taillez les tranches de coppa en lamelles aussi larges que les bandes de pâte et déposez-les sur la pâte.

Enroulez les asperges dans la pâte ainsi préparée.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les gressins d'huile d'olive (sur la pâte en les asperges) saupoudrez d'herbes de Provence et enfournez à 220°C pendant 10 minutes.