

Feuilletés d'asperges

Pour 4 personnes

1 botte d'asperges blanches
(env. 1 kg)

1 paquet de pâte feuilletée (500 g)

8 tranches de jambon cru (100 g)

2 c. à s. de parmesan râpé (20 g)

1 œuf

Sauce:

Restes d'asperges

3 c. à s. de vin blanc

1 c. à c. de maïzena

1 pot de crème à sauce (1,8 dl)

Sel et poivre

1 bouquet de ciboulette

Préparation

Eplucher les asperges de la tête vers le bas. Couper les bouts durs. Laver les asperges et les cuire env. 20 minutes dans de l'eau salée coupée d'un peu de sucre et de beurre. Les sortir et bien laisser égoutter.

Préchauffer le four à 230 °C.

Abaisser la pâte en un rectangle de 30x48 cm, découper 8 bandes de 1 cm de large et 8 cm de long à l'aide d'une roulette de pâtissier, couper ensuite en deux, en biais.

Couper le restant de pâte en 8 morceaux de 10x15 cm, les mettre sur la plaque. Couvrir chaque morceau de pâte d'une tranche de jambon en ménageant un bord de 1 cm tout autour.

Couper les asperges sur 12 cm de long, réserver les bouts pour la sauce. Mettre les asperges sur le jambon, saupoudrer de parmesan, mouiller les 4 coins de la pâte et disposer les bandes de pâte en croisillons sur les asperges en appuyant sur les bords.

Battre l'œuf et badigeonner délicatement les bords et les bandes de pâte. Cuire les feuilletés environ 15 minutes.

Sauce: passer les bouts d'asperges en purée avec le vin, ajouter le reste de l'œuf, la maïzena et la crème à sauce, porter à ébullition tout en remuant, assaisonner.
Ajouter la ciboulette hachée menu et servir avec les feuilletés et une salade.



***Couchées sur un lit feuilleté
et une tranche de jambon
cru, les asperges n'en sont que
plus délicieuses.***