



asperges crunchy



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
sel
1 rouleau de pâte feuilletée (prête à l'emploi)
8 tranches de jambon fumé
1 jaunes d'œuf
2 cuillères à soupe de graines de pavot

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la base des asperges vertes et plongez-les pendant une minute dans de l'eau bouillante légèrement salée. Immergez-les ensuite directement dans de l'eau glacée et égouttez-les bien. Séchez-les.
- 2.** Coupez la pâte feuilletée en lanières.
- 3.** Enveloppez chaque asperge d'une tranche de jambon fumé et ensuite d'une lanière de pâte feuilletée. Disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu et saupoudrez-les de graines de pavot.
- 4.** Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. À servir tiède.