


FEUILLETÉS AUX ASPERGES

Préparation	15min
Cuisson	20min
Total	35min
Part(s)	18 feuilletés
Difficulté	



Ingrédients :

3 pâtes feuilletée surgelée ou fraîche	6 tranches de jambon cru tranchées finement
150 g de fromage frais	1 jaune d'oeuf moyen
2 cuillères à soupe d'ail des ours FUCHS	1 cuillère à soupe de crème liquide
18 asperges vertes	3 cuillères à soupe de noisette effilées/hachées
1 ½ cuillères à café de sel	

Préparation :

1. Poser les plaques de pâte feuilletée sur le plan de travail pour les décongeler si besoin. Mélanger le fromage frais et l'ail des ours, puis réserver.
2. Couper l'extrémité des asperges et en éplucher le tiers inférieur à l'aide d'un économe. Ensuite, les cuire 4-5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rincer rapidement à l'eau froide
3. Découper chaque pâte feuilletée en six triangles pointus. Badigeonner les triangles de fromage frais à l'ail des ours et les garnir d'un peu de jambon. Égoutter les asperges, les sécher et les couper en deux dans le sens de la longueur. Disposer les moitiés d'asperges côte à côte et parallèlement au plus petit côté de chaque triangle. Enrouler les triangles autour des asperges et placer les rouleaux sur une plaque chemisée de papier cuisson, pointe du triangle sur le dessous.
4. Préchauffer le four à 220 degrés (convection haut/bas). Battre le jaune d'œuf et la crème et badigeonner les triangles avec le mélange.
5. Parsemer de noisettes effilées et presser légèrement pour qu'elles adhèrent. Enfourner les rouleaux pour env. 12-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser refroidir avant de servir.

