

Asperges vertes au jambon de Parme gratinées au parmesan

Préparation 20 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 grosses asperges vertes (j'avais des asperges moyennes et j'en ai mis plus)

8 tranches de jambon de Parme

De la roquette

25 g de beurre ramolli

25 g de parmesan fraîchement râpé

5 c à s d'huile d'olive

2 c à s de vinaigre balsamique

Poivre du moulin

Peler les asperges et couper le pied sur 2–3 cm. Porter de l'eau à frémissement dans une grande sauteuse ou casserole et y ranger les asperges.. Faire cuire 4 mn à petits frémissements. Les asperges doivent rester bien vertes, tendres tout en étant un peu fermes quand même. Les égoutter et les laisser tiédir.

Rouler les asperges 2 par 2 dans les tranches de jambon de Parme et les mettre sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé ou sur une plaque antiadhésive.

Fouetter le beurre ramolli avec le parmesan et poivrer ce mélange. Le répartir sur les asperges et passer sous le grill du four bien chaud jusqu'à ce que le fromage grésille.

Dans un bol fouetter l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, assaisonner la roquette avec la moitié de cette vinaigrette.

Répartir la roquette sur les assiettes, mettre 2 botillons d'asperges au jambon et arroser avec le reste de vinaigrette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>