

Feuilletés aux asperges vertes



Préparation : 30 minutes

Cuisson des asperges :

10 minutes

Cuisson des feuilletés : 20-25 minutes

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 morceau de parmesan
- 8 tranches de jambon cru
- 24 asperges vertes extra-fines
- 1 pot de pesto d'ail des ours
- 1 œuf
- Graines de sésame blond

Préparation :

1. Eplucher les asperges et garder que les pointes avec une partie de la tige (environ 12-13cm)
2. Faites bouillir une casserole d'eau salée, puis plongez-y vos asperges pour 10 minutes de cuisson
3. Sortez vos asperges et plongez les dans un grand plat d'eau froide
4. Préchauffez le four à 200°C
5. Coupez votre pâte feuilletée pour obtenir 8 rectangles
6. Tartinez vos rectangles de pâte feuilletée avec le pesto d'ail des ours, puis déposez une tranche de jambon cru par feuilleté, râpez un peu de parmesan et terminez en déposant 3 asperges par feuilletés (dans la diagonale)
7. Repliez les 2 coins libres l'un sur l'autre, dorez vos feuilletés et terminez en parsemant quelques graines de sésame blond sur le dessus
8. Enfourez les feuilletés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés