

Ballots d'Asperges au Jambon Cru et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Asperges *18 pointes*
- Jambon Serrano *6 tranches*
- Ciboulette
- Parmesan Râpé
- Beurre de Cuisson
- Sel
- Poivre

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Etalez une tranche de jambon sur le plan de travail puis déposez 3 pointes d'asperges, un peu de ciboulette et de parmesan râpé. Poivrez puis roulez le jambon autour des asperges.
- Faites de même avec le reste des asperges.
- Grillez ensuite les roulades dans du beurre chaud.
- Servez sans attendre.

