

Asperges en Millefeuilles, Sauce Béchamel au Magret Séché

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Pâte Feuilletée	2x
- Asperges	18 pointes
- Magret de Canard Fumé	80-100g
- Beurre	20g
- Farine	20g
- Lait	200 ml
- Noix de Muscade	
- Gruyère Râpé	un peu
- Persil	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Superposez les deux pâtes feuilletées et taillez des rectangles de la longueur des asperges et d'environ 4-5 cm de large.
- Déposez-les sur une plaque de four avec du papier sulfurisé et enfournez 12-14 minutes. Sortez du four et réservez.
- Faites griller au four les tranches de magret de canard pendant 5-6 minutes. Laissez refroidir puis écrasez-les ensuite au pilon dans un bol. Réservez.
- Confectionnez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Montez vos millefeuilles en nappant d'une couche de béchamel les rectangles feuilletés. Déposez-y ensuite 3 asperges par rectangle. Salez et poivrez puis ajoutez encore un peu de béchamel. Répartissez un peu de canard grillé et pillé. Surmontez le tout de gruyère.
- Enfournez pour 5-6 minutes.
- Saupoudrez de persil et servez sans attendre.