

Demi Croque-Monsieur aux Roulades d'Asperges Gratinés au Four

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	16 pointes
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- BRUCHETTA	1 grande
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- BEURRE DE CUISSON	15g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1.5 c à soupe
- LAIT	150 ml
- FARINE	1 c à soupe (petite)
- VINAIGRE	½ c à café
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Entre temps, badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez les tranches de serrano et formez des roulades avec 4 asperges que vous poivrez par tranche.
- Nappez la bruchetta grillée de crème fraîche épaisse. Déposez ensuite les 4 roulades d'asperges.
- Avec le beurre, la farine et le lait, confectionnez une béchamel épaisse. Salez, poivrez et terminez avec une pointe de vinaigre. Intégrez-y un peu de gruyère râpé.
- Nappez alors les roulades avec cette béchamel.
- Ajoutez encore par-dessus un peu de fromage râpé.
- Enfourez pour 10-12 minutes afin d'avoir une belle coloration.
- A la sortie du four, coupez la bruchetta en deux et servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.