

## Croque-Monsieur Pesto-Asperges, Gratiné au Beaufort

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- Bruchetta	2 grandes
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Asperges	24 pointes
- Jambon Serrano	6 tranches
- Pesto Vert	6 noisettes
- Beurre de Cuisson	20g
- Farine	25g (1 c à soupe)
- Lait	175 ml
- Crème Fraîche	25 ml
- Noix de Muscade	
- Beaufort (Fromage)	100g
- Sel	
- Poivre	



### Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez. Salez et poivrez.
- Confectionnez une béchamel épaisse avec le beurre de cuisson, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Terminez avec un peu de crème fraîche. Réservez.
- Râpez le beaufort.
- Formez des roulades avec 4 asperges par tranche de jambon.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse puis déposez 6 noisettes de pesto vert (3 par bruchetta) et étalez-les à la fourchette.
- Déposez chaque roulade d'asperges sur le pesto étalé.
- Recouvrez avec la béchamel puis déposez un peu de Beaufort râpé.
- Enfournez pendant 10-12 minutes jusqu'à obtention d'un beau gratin.
- Coupez entre les roulades et servez sans attendre.