asperges crunchy

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
sel
1 rouleau de pâte feuilletée (prête à l’emploi)
8 tranches de jambon fumé
1 jaunes d’œuf
2 cuillères à soupe de graines de pavot

Méthode de préparation

1. **Coupez la base des asperges vertes et plongez-les pendant une minute dans de l’eau bouillante légèrement salée. Immergez-les ensuite directement dans de l’eau glacée et égouttez-les bien. Séchez-les.**
2. **Coupez la pâte feuilletée en lanières.**
3. **Enveloppez chaque asperge d’une tranche de jambon fumé et ensuite d’une lanière de pâte feuilletée. Disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d’œuf battu et saupoudrez-les de graines de pavot.**
4. **Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. À servir tiède.**