Fagots d’asperges au jambon italien

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
500 grammes d'asperges blanches (épluchées)
sel
8 tranches de jambon italien
8 tranches de fromage italien
2 décilitres d'huile d'olive
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 citron (le zeste râpé)
2 cuillères à soupe de câpres

Méthode de préparation

1. **Coupez 2 à 3 cm de la base des asperges vertes.**
2. **Faites cuire les asperges al dente à l’eau salée. Égouttez-les et séchez-les.**
3. **Déposez une tranche de fromage sur chaque tranche de jambon. Ajoutez les asperges. Enroulez-les et disposez-les dans un plat de cuisson.**
4. **Dans un bol, mélangez l’huile d’olive, le persil plat, le zeste de citron et les câpres. Nappez-en les fagots d’asperges. Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**