



Roulades d'asperges et jambon



Pour 5 personnes

Cuisson et préparation 10 min

Difficulté simple

Sain

Ingrédients

- une botte d'asperges vertes que vous aurez déjà cuit à l'anglaise
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- une cuillère à soupe de crème liquide
- une cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- un peu de ciboulette
- sel poivre

Préparation

Enrouler les asperges dans une tranche de lard (5 par tranche) 'pas de demi tranche si c'est du bon il faut en profiter ;-)'

mélanger la mayonnaise, la crème, la moutarde et rectifier l'assaisonnement la sauce doit être un peu liquide mais aussi onctueuse.

coupez vos roulades en deux, arrangez les au centre de l'assiette pour un peu de volume et ajoutez quelques gouttes de sauce, finissez avec de la ciboulette finement ciselée.



au milieu de l'assiette vous pouvez voir la différence entre le jambon non-nitrité et l'autre sur la gauche (au niveau du goût le non nitrité à beaucoup plus de finesse et de saveur)

Bon appétit

