

CASSOLETTES ASPERGES JAMBON

Pour 6 personnes

1 kg d'asperges
150 g de jambon
50 g de beurre
1 jaune d'oeuf
3 C à S de farine
2 C à S de crème fraîche

Faire cuire les asperges coupées en tronçons. Réserver 18 pointes. Garder 25 cl d'eau de cuisson.

Hacher le jambon. Réserver. Mixer les asperges. Réserver.

Faire fondre le beurre, y ajouter la farine et mouiller avec l'eau de cuisson réservée.

Faire cuire 8 minutes. Y verser le jambon, et la purée d'asperges.

Ôter du feu puis ajouter le jaune d'œuf, la crème. Assaisonner. Mélanger délicatement puis répartir dans les 6 cassolettes individuelles.

Décorer des pointes d'asperges et servir bien chaud.