

Ingrédients

300g de prosciutto italien
300g d'asperges (environ 32 petites)
300g de fromage à pâte ferme (cheddar, suisse, oka, parmesan, romano ou autre)
4 grande tortillas (10 pouces)
Beurre
Enduit anti-adhésif en vaporisateur
Cure-dents

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Couper la partie du bas des asperges, qui est habituellement plus coriace. Faire bouillir les asperges environ 5 minutes (piquer avec une fourchette pour vérifier qu'elles soient bien cuites mais toujours fermes) dans l'eau salée. Rincer à l'eau froide, bien égoutter et réserver.

Disposer les tortillas superposées sur une planche et couper les côtés de façon à ce qu'elles soient rectangulaires ou carrées.

Étendre uniformément les tranches de prosciutto sur les tortillas préalablement légèrement beurrer.

Râper le fromage et en étendre la moitié en une mince couche sur chaque tortillas par-dessus le prosciutto. Presser avec la main pour aplatir.

Disposer environ 8 petites asperges au bout de chaque tortillas de façon à pouvoir rouler les tortillas autour des asperges. Ajouter sur les asperges le reste du fromage et rouler aussi fermement que possible. Fixer les rouleaux avec des cure-dents et disposer sur une plaque de cuisson préalablement enduite de pam.

Préchauffer le four à 350 °F et enfourner de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les tortillas soient légèrement dorées mais pas trop car elles seront alors trop croustillante pour bien se couper.

Sortir du four et mettre au réfrigérateur 15 minutes pour raffermir. Couper en rondelles d'environ 1 pouce d'épaisseur, piquer chaque morceau avec un cure-dents et servir comme amuse-gueule ou entrée.



Bouchées au prosciutto,
asperges et fromage

VAL MONT

Depuis 1958