

# Asperges au jambon et béchamel

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 1 personnes :	Béchamel :
2 tranches de jambon blanc	40 g de farine
10/12 asperges blanches en bocaux	40 g de beurre
	Lait
	Emmental râpé
	Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Egouttez bien les asperges (faites le la veille c'est encore mieux).

Roulez 5 à 6 asperges dans les tranches de jambon

Déposez les dans un plat à gratin.

Préparez le béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Ajoutez la farine et fouettez pendant 1 minute sur feu moyen.

Versez le lait petit à petit tout en fouettant.

Dosez le lait en fonction de la consistance de la béchamel.

La sauce doit être onctueuse et crémeuse. Assaisonnez de sel et de poivre.

Recouvrez les roulés d'asperges de sauce béchamel.

Ajoutez le fromage râpé.

Enfournez pour 15 à 20 min, le temps que tout soit bien chaud et gratiné sur le dessus.

N'hésitez pas à terminer par un petit coup de gril à la fin de la cuisson.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!