

Croustillants aux asperges vertes, à la viande des Grisons et à la crème citronnée

Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 10 mn + 5 mn

Ingrédients pour 10 croustillants:

- 1 botte d'asperges vertes (500 g)
- 5 feuilles de brick
- 10 tranches de viande des Grisons
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Le jus d'un demi-citron
- Gros sel
- Poivre 5 baies
- Un peu de beurre fondu



Recette:

1) Faire bouillir de l'eau avec un peu de gros sel.

2) Laver les asperges. Couper le bout de chaque asperge. Peler la tige en préservant la pointe.



3) Plonger les asperges dans l'eau bouillante et cuire 8 à 10 minutes (pour vérifier la cuisson, piquer avec une pointe de couteau: l'asperge doit être cuite mais encore ferme).



4) Egoutter les asperges et les plonger dans l'eau froide pour stopper la cuisson et leur permettre de garder une belle couleur verte.

5) Pendant ce temps, mélanger la crème avec le jus de citron et un peu de poivre 5 baies (surtout pas de sel, la viande de grison est très salée).



6) Préparer les croustillants: pour chacun d'entre eux, prendre une demi feuille de brick, déposer une tranche de viande des Grisons à l'extrémité, étaler une cuillère à café de crème citronnée et déposer un ou deux morceaux d'asperge.

Rouler comme un nem selon les photos ci-dessous.



7) Préchauffer le four à 180°C (th 6). Badigeonner chaque croustillant de beurre fondu à l'aide d'un pinceau et les mettre au four sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou d'aluminium siliconé pendant 5 à 10 minutes.



8) Déguster bien chauds avec une salade assaisonnée, quelques tomates et des pointes d'asperges.

