Feuilleté facile au jambon, asperges et Boursin

RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pâte feuilleté du commerce, coupée en 4
- 12 asperges moyennes
- 4 c. table de Boursin aux fines herbes
- 4 tranches de jambon
- 1/3 tasse de fromage suisse ou cheddar, râpé
- 1 oeuf, battu
- Graines de sésame

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans une plaque allant au four, recouverte de papier parchemin, déposer les 4 carrés de pâte en laissant un espace entre eux. Réserver.
3. Faire bouillir de l'eau dans un petit chaudron.
4. Blanchir les asperges pendant 3-4 minutes. Retirer les asperges de l'eau et les déposer dans un bol d'eau glacé pour arrêter la cuisson.
5. Dans le 2e tiers de chaque carré de pâte, étendre 1 c. soupe de Boursin.
6. Déposer une tranche de jambon sur le Boursin.
7. Déposer ensuite les asperges en laissant les têtes dépasser en haut de la pâte.
8. Parsemer de fromage râpé.
9. Faire 10 entailles de chaque côté et replier les languettes en alternance vers le centre.

10. Fermer le bas de la pâte.
11. Badigeonner la pâte d’oeuf.
12. Garnir de graines de sésame.
13. Enfourner pendant 30 minutes ou jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée.
14. Déguster avec une belle salade.