

*Entrées froides aux légumes*

# Pointes d'asperge au jambon d'Espagne, copeaux de parmesan et olives noires



**35 min** **25 min** **10 min**      **0**      **387**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

20 **Asperge(s) verte(s)**  
 6 tranche(s) **Jambon cru**  
 200 g **Parmesan**  
 100 g **Olives noires**  
 20 cl **Fond blanc de volaille**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Vinaigre balsamique**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation des asperges

- 1 Avec un couteau d'office, ôter les picots des asperges et ne conserver que les têtes. Éplucher le pied des asperges pour une présentation plus esthétique. Réserver sur une assiette.
- 2 Faire chauffer une poêle et y verser un filet d'huile d'olive. Ajouter les asperges puis saler et poivrer. Retourner les asperges avec une pince pour les colorer sur toutes les faces.
- 3 Déglacer la poêle avec le fond blanc de volaille puis mettre le couvercle. Laisser réduire et renouveler l'opération 2 à 3 fois selon la cuisson des asperges.
- 4 Lorsque les asperges sont cuites mais encore un peu croquantes, les débarrasser sur une assiette.

## Étape 2

### Confection des asperges au Jubugo

- 1 A l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de parmesan. Réserver sur une assiette.
- 2 Couper les olives en petits morceaux. Réserver avec le

parmesan.

- 3** Disposer une tranche de jambon sur une planche à découper puis déposer une asperge dessus et l'enrouler dedans. Recommencer l'opération avec le reste d'ingrédients.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Disposer harmonieusement les asperges au jambon sur une assiette de dressage. Décorer de copeaux de parmesan et de morceaux d'olives.
- 2** Verser un peu d'huile d'olive et du vinaigre balsamique puis servir.