



# ROULEAUX D'ASPERGES GRATINÉS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**8** Asperge(s) blanche(s), pelée

**8** Tranche(s) de jambon à 15 g

**150 g** Parmesan, râpée

Sel et poivre

**20 g** Chapelure

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Couper les asperges en deux et placer deux moitiés sur chaque tranche de jambon et enrrouler.
3. Disposer les rouleaux d'asperges dans un plat engraissé allant au four.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, ajouter le cheddar en remuant et assaisonner de sel et de poivre.
5. Répartir la sauce sur les rouleaux d'asperges. Saupoudrer de chapelure et faire cuire au four préchauffé pendant environ 10 minutes.