Feuilleté fourré au Comté AOP Fort Saint-Antoine, asperges vertes et jambon blanc

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 300 g de Comté AOP Fort Saint-Antoine
- Pâte feuilletée
- 800 g d’asperges vertes
- 4 tranches de jambon cuit
- Mélange de fleurs

Étapes de la préparation

1. Faites bouillir les asperges vertes dans l’eau et laissez-les refroidir.

2. Etalez la pâte feuilletée et découpez-la en un rectangle.
3. Recouvrez-la de tranches de Comté AOP et de jambon cuit, puis ajoutez les asperges. Roulez la pâte.
4. Faites-la cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant environ 12 minutes.
5. Décorez votre assiette avec des fleurs fraîches.

? **Astuce :** Jouer avec les couleurs en alternant entre asperges blanches et vertes.