

# Asperges vertes feuilletées



1 botte



10 min



15 min



Un vin blanc sec et vif, dans l'esprit d'un  
Chenin de Loire.



## INGRÉDIENTS.

150g de pâte feuilletée  
1 botte d'asperges vertes  
1 oeuf  
Graines de sésame  
Sel & poivre

## PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Préparez les asperges : ôtez le pied (partie sèche et filandreuse) et épluchez-les légèrement.
3. Abaissez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné et découpez des bande de environ 1cm d'épaisseur.
4. Enroulez chaque bande de pâte feuilletée autour des asperges avant de les déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
5. Fouettez l'oeuf et badigeonnez-en les asperges.
6. Assaisonnez et parsemez de graines de sésame.
7. Enfourez une quinzaine de minutes.



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS