

Feuilleté aux asperges vertes et au jambon cru



Ingrédients pour 4 personnes:

500g de pâte feuilletée maison ou artisanale

1 petite botte d'asperges vertes

1 petite endive

4 tranches de jambon cru fumé (forêt noire, luxeuil, serrano...)

200g de faisselle de fromage blanc 40% MG

sel et poivre du moulin

1 petite poignée de persil

1 petite poignée de ciboulette

1 petite poignée de thym citron

1 jaune d'oeuf

Vinaigrette (j'ai rajouté un peu de moutarde): 1 cuil à café de moutarde fins gourmets, 1 cuil à soupe de vinaigre de cidre, 3 cuillères à soupe de crème fleurette, poivre du moulin, sel, un peu de ciboulette et du thym citron.

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°C.
 - Étaler la pâte feuilletée au rouleau sur 5mm d'épaisseur. À l'aide d'un couteau pointu, découper 2 carrés de 20cm de côté. Les badigeonner de jaune d'oeuf délayé avec un tout petit peu d'eau. Superposer les 2 carrés en les déposant sur une toile siliconnée. Placer des cales à chaque coin de la plaque puis poser une grille dessus, afin que le feuilletage lève droit. Enfourner une vingtaine de minutes.
 - Découper et creuser le dessus du feuilletage à la sortie du four.
 - Cuire les asperges à la vapeur une douzaine de minutes (selon leur taille) ou l'eau bouillante vinaigrée et salée.
 - Mélanger le fromage blanc avec les herbes (persil, ciboulette et éventuellement cerfeuil), saler et poivrer.
 - Préparer la vinaigrette: délayer la moutarde avec le vinaigre. Ajouter la crème, le poivre, le sel, un peu de ciboulette ciselée et les feuilles de thym citron.
 - Sur le feuilleté, étaler le fromage blanc aux herbes. Poser quelques feuilles d'endives et les asperges. Dresser les tranches de jambon en chiffonnade.
- Arroser d'un peu de vinaigrette et parsemer de ciboulette.
- Servir accompagné du reste de vinaigrette.

Idée déco: utiliser les chutes de pâte feuilletée en réalisant quelques feuilles que vous dorerez au jaune d'oeuf, saupoudrez de graines de sésame.