

Asperges au jambon

Ingrédients :

18 asperges, 6 tranches de jambon, 1 bol de mayonnaise, sel.



- *Peler les asperges et en supprimer le bout dur, les cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée et les égoutter, refroidir.*
- *Placer 3 asperges sur une tranche de jambon en laissant dépasser les têtes, rouler le jambon et dresser les 6 fagots ainsi confectionnés sur un plat.*
- *Servir accompagné de mayonnaise.*