



Collations

## **Spirales d'asperges**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
2 cuillères à soupe de moutarde  
2 cuillères à café de jus de citron  
1/2 cuillère à café romarin (séché)  
4 tranches de jambon de Parme  
12 asperges vertes (fines)

### **Méthode de préparation**

Coupez la base des asperges. Mélangez ensemble la moutarde, le jus de citron et le romarin. Tartinez cela sur la pâte. Coupez ensuite la pâte en lamelles de 2 cm de large. Coupez le jambon de Parme en longues lamelles que vous enroulez autour des asperges.

Enroulez ensuite la pâte avec le côté moutardé vers l'intérieur. Déposez les spirales sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et placez 20 minutes dans un four préchauffé à 200°.

