



PERRON

## Roulade d'asperges et jambon au fromage cheddar Doyen Perron

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 15 minutes • 4 portions

### Ingrédients :

- 24 asperges fraîches
- 4 tranches minces de jambon d'Antan ou Forêt noire
- 1 tasse (250 ml) de sauce béchamel
- 1 c. à thé (5 ml) de pesto
- 1 c. à thé (5 ml) de curcuma
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre de citron
- 150 g de **fromage cheddar Doyen Perron**, râpé
- Huile d'olive pour la cuisson
- Sel

**Préparation :** Parer les asperges, les placer sur une plaque à cuisson, saler et enrober d'un filet d'huile; Cuire 5 minutes pour de petites asperges ou 8 minutes pour des grosses à 350 °F (180 °C); Déposer les tranches de jambon sur le plan de travail, répartir les asperges sur chacune et enrôler; Chauffer la sauce et parfumer avec le pesto et le curcuma; Mettre les rouleaux d'asperges sur une plaque à cuisson, napper de sauce, garnir de **fromage cheddar Doyen Perron** et de poivre; Cuire au four à 350 °F (180 °C) environ 10 minutes jusqu'à coloration.

Cheddar Perron