

# Bouchées au proscuitto, asperges et fromage

300 g de proscuitto

300 g d'asperges (environ 32 petites)

300 g de fromage à pâte ferme (cheddar, suisse, oka, parmesan, romano ou autre)

4 grandes tortillas (10 pouces)

Beurre

Enduit anti-adhésif en vaporisateur (Pam)

Cure-dents

1. Couper la partie du bas des asperges, qui est habituellement plus coriace. Faire bouillir les asperges environ 5 minutes (piquer avec une fourchette pour vérifier qu'elles sont cuites mais toujours fermes) dans de l'eau salée. Rincer à l'eau froide, bien égoutter et réserver.
2. Disposer les tortillas superposées sur une planche et couper les côtés de façons à ce qu'elles soient rectangulaires ou carrées. (les tortillas carrées sont aussi disponibles dans certaines épiceries).
3. Étendre uniformément les tranches de proscuitto sur les tortillas préalablement légèrement beurrées.
4. Râper le fromage et en étendre la moitié en une mince couche sur chaque tortilla par-dessus le proscuitto. Presser avec la main pour aplatir.
5. Disposer environ 8 petites asperges au bout de chaque tortilla de façon à pouvoir rouler les tortillas autour des asperges. Ajouter sur les asperges le reste du fromage et rouler aussi fermement que possible. Fixer les rouleaux avec des cure-dents et disposer sur une plaque de cuisson préalablement enduite de Pam.
6. Préchauffer le four à 350 °F et enfourner de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les tortillas soient légèrement dorées mais pas trop car elles seront alors trop croustillantes pour bien se couper.
7. Sortir du four et mettre au réfrigérateur 15 minutes pour raffermir. Couper en rondelles d'environ 1 pouce d'épaisseur, piquer chaque morceau avec un cure-dent et servir comme amuse-gueule ou entrée.