



# Feuilletés d'asperges



4 personnes



30 min

## Ingredients

- 24 asperges vertes ( fines de préférence)
- 1 pâte feuilletée
- 1 c à s de graines de sésame
- 1 jaune d'oeuf
- Fleur de sel

## Etapas

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez la partie fibreuse et dure des asperges.
3. Lavez et séchez les bien.
4. Etalez la pâte feuilletée et coupez des bandes d'un centimètre de large.
5. Enroulez les autour des asperges, puis disposez les sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.
6. Cassez l'oeuf et récupérez le jaune.
7. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le sur la pâte feuilletée.
8. Parsemez de graines de sésame et de fleur de sel.
9. Enfournez pour environ 10 minutes.