Cannellonis d'asperges vertes et blanches et jambon fumé

Ingrédients : pour 4 personnes

250 gr d'asperges blanches ,250 gr d'asperges vertes choisissez des asperges d'un calibre identique pour une cuisson uniforme
½ citron
8 feuilles de pâtes à lasagnes sèches
2 c à soupe d'huile d'olive
4 tranches de jambon fumé
25 cl de crème entière liquide
100gr de Beaufort râpé

Préparation :
Coupez le bout terreux des asperges .Épluchez les asperges blanches avec un économe, environ à 5 cm de la tête, vers la base, les asperges vertes n'ont pas besoin d'être épluchées mais lavées à l'eau froide, cuire à l'eau bouillante salée et citronnée.
Les cuire en petits fagots ficelées, plus facile à extraire du récipient
N'utilisez pas de casserole en fer pour la cuisson, car cela altère leur couleur
(15 à 20 mn), les refroidir immédiatement dans une eau glacée ainsi elles resteront bien vertes.
Les disposer pour les sécher sur du papier absorbant ou un linge propre
Taillez-les en 2 moitiés, réservez les pieds ;
Dans l'eau de cuisson bouillante des asperges, plongez les feuilles de lasagnes cuire 3 à 4 mn, les refroidir et les égoutter.

Les disposer bien à plat sur une planche à découper les badigeonner d'huile d'olive au pinceau .
Émincez finement le jambon fumé .

Sur une feuille de pâte à lasagne, disposez les pointes d'asperges, un peu de jambon émincé, puis roulé la pâte pour former des cannellonis .Renouvelez jusqu'à épuisement des ingrédients .Rangez les cannellonis garnis dans un plat à gratin .

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, ajoutez les pieds d'asperges
Et mixez finement l'ensemble, salez poivrez passez là au chinois car la base de l'asperge à tendance à être filandreuse nappez les cannellonis de cette crème
Parsemez de Beaufort râpé les cannellonis et gratiner au four quelques minutes (position gril). Servir bien chaud