### PETITS FLANS D'ASPERGES AU PARMESAN

Ingrédients pour 6 personnes:

 600g d'asperges vertes

 20cl de crème légère

 50g de parmesan râpé

 4 oeufs

 2 tranches de jambon cuit

 2 cuillères à soupe de ciboulette

 sel et poivre

 Préchauffer le four à 150° (th 5). Faire cuire les asperges vertes 8 minutes à l'eau bouillante. Egoutter, réserver les pointes pour la décoration. Mixer le reste avec 20cl de crème légère, ajouter 50g de parmesan finement rapé 4 oeufs battus et le jambon coupé en morceaux et incorporer 2 cuillères à soupe de ciboulette. Saler légèrement et poivrer. Verser dans 6 ramequins beurrés, faire cuire 40 minutes au bain-marie. Laisser refroidir dans le bain-marie, démouler et servir avec une sauce hollandaise ou autre.