



Gratin d'asperges blanches



Ingrédients

1 kg d'asperges blanches
25 cl de crème fraîche
250 g de Beaufort ou Cantal
20 g de beurre
1 pincée de noix de muscade
sel et poivre

*Ce plat accompagne agréablement
un poisson.*

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



60 minutes

Préparation

1. Retirer la base fibreuse des asperges, les peler, les rincer et les égoutter.
2. Les plonger ensuite dans un grand faitout d'eau salée, porter à ébullition et les laisser cuire 10 min.
3. Faire chauffer la crème sur feu doux. Assaisonner de noix de muscade, de sel et de poivre. Réserver.
4. Préchauffer le four th.7/8 (230 °C).
5. Aligner les asperges soigneusement égouttées dans un plat à gratin beurré. Napper de crème chaude et parsemer de lamelles de fromage.
6. Enfourner 20 min.
7. Dès que le gratin est bien doré, servir chaud dans le plat de cuisson.