

Gratin d'asperges



Pour 4

Préparation : 20' min

Cuisson : 30' min

Ingrédients

- 1 kg d'asperges du Pays de Fribourg
- 500 g de jambon de campagne
- 1 l de sauce béchamel
- 100 g de fromage râpé
- 50 g de beurre

Préparation

La recette de Ruedi Notz, patron du Bären, restaurant agréé à Chiètres

Eplucher les asperges et les cuire pendant 15 minutes dans une eau légèrement salée, puis les déposer, après les avoir égouttées, dans un plat à gratin beurré. Couper le jambon en lamelles et le répartir sur les asperges. Napper le tout avec la sauce béchamel, parsemer de fromage et de beurre et cuire 15 minutes au four à 180°degrés.

C'est aussi une recette idéale pour utiliser certains restes comme les tronçons d'asperges ou les débris de jambon. Ce plat peut être affiné en remplaçant la sauce béchamel par une sauce hollandaise enrichie de crème.