

# Gratin d'asperges



**Pour 4 personnes**

**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 Gruyère AOP râpé
- 50 g de beurre

## **Préparation**

Recette de Monsieur Ruedi Notz, patron du Bären à Chiètres.

Éplucher les asperges et les cuire pendant 15 minutes dans une eau légèrement salée.

Égoutter les asperges.

Beurrer un plat à gratin et y disposer les asperges.

Couper le jambon en lamelles.

Répartir sur les asperges.

Napper le tout avec la sauce béchamel.

Parsemer les asperges de Gruyère AOP râpé.

Cuire au four pendant 15 minutes à 180°C degrés.

Ce plat peut être revisité en remplaçant la sauce béchamel par une sauce hollandaise.