



Les plats principaux

Gratin d'asperges avec jambon et œuf

Pour 2 personnes.

Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches
4 tranches de jambon cuit
20 grammes de beurre fin
4 œufs durs
100 grammes Gruyère
persil
50 grammes de beurre
50 grammes de farine
500 millilitres de lait
poivre
sel
noix de muscade

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les asperges et coupez les bouts durs. Cuisez-les 10 minutes dans de l'eau légèrement salée. Retirez-les prudemment de l'eau et séchez-les sur un essuie-mains.

Faites une sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez la farine et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'un roux. Tout en mélangeant ajoutez le lait progressivement jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Enroulez 3 asperges dans une tranche de jambon et faites de même avec les autres asperges. Chauffez le beurre et versez-le dans le fond du plat à four. Disposez les roulades de jambon aux asperges dans un plat à four et nappez avec la sauce béchamel.

Saupoudrez les asperges avec du fromage râpé et cuisez-les environ 20 à 25 minutes dans le four préchauffé.

Entretemps hachez les œufs et le persil finement. Retirez le gratin d'asperges du four et garnissez avec le persil et l'œuf hachés avant de servir.

