



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

GRATIN AUX ASPERGES

Ingrédients : Pour 4 personnes

1kg d'asperges (pointes ou déclassées)
4 tranches de jambons cuits
500g de Pommes de terre
200g de beurre
200g de farine
50cl de lait
10 cl crème fraîche
Le Bouillon des asperges (pour faire la béchamel)
Gruyère râpé
Sel, poivre, muscade

Peler les asperges, débitez les en tronçons de 3 cm, faites les cuire pendant 15 à 20 mn dans l'eau salée (ajouter dans l'eau de cuisson 1 morceau de sucre et 1 noisette de beurre).

Eplucher les PDT, les couper en quartiers et les faire cuire pendant 15 à 20 mn à la vapeur ou à l'eau.

Découper le jambon.

Confectionner une sauce béchamel avec le jus de cuisson des asperges (faire fondre le beurre dans une casserole, hors du feu ajouter la farine, remuer en y ajoutant louche par louche le jus de cuisson des asperges (3-4 louches) et puis le lait préalablement chauffé en remuant toujours énergiquement jusqu'à homogénéité.)

La sauce béchamel doit être assez épaisse ; incorporer la crème qui rendra la sauce plus onctueuse.

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.

Placer tous les ingrédients dans un plat à gratin, parsemer généreusement de Gruyère. Placer au four chaud 5 - 10 minutes pour faire gratiner.

Recette par Sylvie RIEDINGER