



30 MIN



DÉBUTANT



SANS GLUTEN

Gratin d'asperges blanches

UNE ENTRÉE MARIANT DEUX DÉLICES PRINTANIERS: GRATIN D'ASPERGES BLANCHES AVEC SAUCE CRÉMEUSE À L'AIL DES OURS, SERVI AVEC DU JAMBON CRU (CULATELLO DI PARMA).

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

16	asperges blanches
	sel
2	œufs
2 dl	de crème
	poivre de Cayenne
quelques	gouttes de jus de citron
1 bouquet	d'ail des ours ou de basilic
8 tranches	de culatello di Parma ou de jambon cru
	poivre noir du moulin

Photos: Claudia Linsi

Recettes: Margaretha Junker

Préparation

①

Eplucher les asperges à partir de la pointe. Couper la base dure. Poser les asperges dans un panier-vapeur et les saler légèrement. Les faire cuire à la vapeur durant env. 20 min en les gardant croquantes. Les répartir ensuite dans un plat réfractaire.

②

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur de voûte). Batre les œufs. Fouetter légèrement la crème et la mélanger avec les œufs. Relever avec sel, poivre de Cayenne et jus de citron. Hacher très finement les feuilles d'ail des ours et les ajouter. Napper les asperges de cette liaison. Faire gratiner 8-10 min dans le haut du four. Servir avec le culatello di Parma et poivrer le tout.

Temps de préparation

Préparation env. 30 min

+ cuisson au four env. 10 min