



LA RECETTE D'AURORE



Asperges façon endives au jambon

LES INGRÉDIENTS (pour 4 pers)

- + 16 asperges blanches - *Stéphanie Cailleteau*
- + 6 tranches de jambon blanc fumé - *GAEC Varenne-Epine*
- + 40g de beurre - *Le Pré Joly*
- + 50cl de lait - *Le Pré Joly*
- + 50g de crème crue - *Le Pré Joly*
- + 40g de farine de blé - *Ferme du Grand Mont*
- + 100g de tomme de brebis râpé - *La Bergerie du Grand Bray*
- + sel et poivre - *Rivesalines*
- + Accompagnez votre gratin avec une bonne salade fraîche
EARL de Nouère

LA RECETTE

- + Éplucher les asperges. Les blanchir dans l'eau bouillante et salée pendant 10min et les égoutter.
- + Entourer 2-3 asperges avec une tranche de jambon blanc fumé.
- + Réaliser votre béchamel : faire fondre votre beurre, ajouter la farine tout en remuant (faire un roux). Puis verser le lait petit à petit.
- + Ajouter la crème crue, le fromage râpé, le sel et le poivre dans la béchamel.
- + Disposer vos asperges dans un plat à gratin puis les recouvrir de béchamel. Enfourner à 180°C pendant 25 min.

