

# Asperges gratinées au fromage d'alpage



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg d'asperges blanches, vertes ou les deux
- 30 g de beurre
- 2 cs de farine
- 4 dl de lait
- sel, poivre, noix de muscade
- 250 g de fromage d'alpage râpé

## Préparation

Blanchir les asperges dans de l'eau salée avec un peu de beurre. Compter env. 15 min pour les asperges blanches et 8 min pour les asperges vertes.

Sauce béchamel: faire fondre le beurre. Ajouter la farine et faire un roux à feu doux en remuant constamment. Mouiller avec le lait et porter à ébullition en remuant constamment. Cuire env. 10 min à feu doux.

Saler, poivrer et assaisonner de noix de muscade à volonté. Ajouter 200 g de fromage d'alpage râpé.

Disposer les asperges dans un moule préalablement graissé, verser la sauce par-dessus. Laisser gratiner 20 min à 220°C (chaleur par le haut ou gril). Au bout de 15 min, ajouter le fromage d'alpage restant et faire dorer.