

Gratin aux Asperges à la Ciboulette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Asperges	25-30 pointes
- Ail en Poudre	un peu
- Ciboulette	ciselée
- Crème Fraîche	150 ml
- Fécule de Maïs	1 c à soupe
- Gruyère Râpé	
- Parmesan en Bloc	fraichement râpé
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez.
- Déposez-les dans un plat à gratin. Saupoudrez généreusement de ciboulette ciselée. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail en poudre.
- Mélangez au fouet, la crème fraîche avec la fécule de maïs. Versez ce mélange sur les asperges et la ciboulette.
- Recouvrez de gruyère râpé et de parmesan fraîchement râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Dégustez dès la sortie du four.

