

Asperges vertes en gratin à la crème de parmesan

Entrée **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 42 mn

Servez chaud.

Ingrédients

- 1 barquette de lardons - fumés ou nature selon votre goût
- 1 petite botte d'asperges - vertes fraîches (ou 1 bocal)
- 1 sachet de grana padano - ou parmesan
- 1 cc de maïzena
- 1 brique de crème - liquide
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Si vous utilisez des asperges fraîches, cassez-les pour ne garder que leur partie tendre. Cela correspond environ aux deux tiers de leur hauteur.
- 2 Faites-les cuire environ 12 minutes dans de l'eau bouillante salée ou au cuit-vapeur. Égouttez-les et rafraîchissez-les.
- 3 Délayez la maïzena dans un peu de crème liquide. Ajoutez le reste de crème et portez à ébullition en remuant constamment. Incorporez le parmesan râpé, remuez puis retirez du feu. Salez et poivrez.
- 4 Préchauffez le four à 210°.
- 5 Après avoir beurré des petits plats à gratin, déposez-y les asperges et éparpillez les lardons dessus. Nappez de crème au parmesan et faites gratiner une vingtaine de minutes au four.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

