Gratin d’Asperges Vertes au Jambon

Pour 4 personnes :

- **1 botte d’asperges vertes (500 g)**
- **3 tranches de jambon blanc**
- **150 g de fromage frais (type Saint Môret)**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **30 g de gruyère râpé**
- **20 g de parmesan**
- **une poignée de cerneaux de noix**
- **sel, poivre**

1. Trier et laver les asperges puis les cuire à la vapeur pendant une dizaine de minutes pour qu’elles soient al denté.

2. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

3. Rouler chaque tranche de jambon autour de 3 ou 4 asperges puis les disposer dans un plat à gratin.

4. Dans un saladier, mélanger le fromage frais avec la crème fraîche.

5. Ajouter ensuite le gruyère râpé, assaisonner en sel et poivre.

6. Verser cette préparation sur les asperges puis saupoudrer le tout avec le parmesan.

7. Pour terminer, hacher les cerneaux de noix et les parsemer sur la préparation.

8. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson jusqu’à ce que le gratin soit bien coloré : c’est prêt !

   Ce délicieux gratin se dégustera de préférence tiède.
   Pour plus de goût, on peut remplacer le fromage frais par du fromage ail et fines herbes.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !