



PLAT PRINCIPAL

PETITS PAQUETS D'ASPERGES SUR LIT DE POMMES DE TERRE



★ ★ ★ ★ ☆ (79)

ENV. 1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pommes de terre

- 600 g** de pommes de terre à chair ferme
- 3 dl** de bouillon
- 800 g** d'asperges blanches
- 1** laitue romaine

Sauce

- 120 g** de fromage frais
- 1** jaune d'œuf
- 75 g** de gruyère râpé
- sel & poivre noir
- noix de muscade

PRÉPARATION

- 1** Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Les répartir dans un plat à gratin.
- 2** Ajouter le bouillon et faire cuire pendant 30 à 35 minutes au four à 200 °C.
- 3** Parer les asperges et les couper en deux les grosses asperges dans le sens de la longueur. Les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres.
- 4** Blanchir brièvement les feuilles de laitue dans de l'eau salée bouillante, mais seulement jusqu'à ce qu'elles se recroquevillent. Les sortir de l'eau et bien les faire égoutter.
- 5** Poser deux feuilles de laitue l'une sur l'autre et enrouler environ quatre morceaux d'asperges dedans. Préparer au total huit paquets.
- 6** Bien mélanger le fromage frais, le jaune d'œuf et le fromage, incorporer environ 1 dl de bouillon du plat à gratin et assaisonner. Poser les petits paquets d'asperges sur les pommes de terre et répartir la sauce dessus. Faire gratiner pendant environ 15 minutes dans le four à 220 °C.

ASTUCE

- La recette peut être bien préparée avec des pommes de terre à chair ferme ou avec des pommes de terre nouvelles. *Les pommes de terre nouvelles suisses sont en saison de juin à août.