



## PLAT PRINCIPAL

# PETITS PAQUETS D'ASPERGES SUR LIT DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (67)

50 MINUTES  
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 20 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.