



Gratin aux asperges

Pour 4 personnes: 1 kg d'asperges vertes, 1 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à café de beurre, 1 c. à café de sucre, 100 g de séré à la crème, 1 œuf, 1 c. à soupe de crème fraîche, 80 g de gruyère râpé, 20 g de beurre, sel, poivre.

Nettoyer les asperges et enlever, si nécessaire, 2 à 3 cm de tiges (les asperges vertes peuvent souvent être utilisées non pelées). Arroser avec le jus de citron pour leur conserver leur couleur. Dans de l'eau salée, additionnée d'une c. à café de beurre et d'une c. à café de sucre, cuire les asperges (qui doivent être tendres, mais rester légèrement croquantes). Bien égoutter et prélever quelques centimètres de la partie charnue des asperges (env. une tasse). Disposer les pointes dans un plat à gratin préalablement beurré. Au mixer, faire une crème avec le reste des asperges, le séré et l'œuf, ajouter la crème fraîche et épicer. Arroser les asperges avec ce mélange et saupoudrer de fromage râpé et de flocons de beurre. Grätiner 5 à 10 minutes (le fromage doit prendre couleur) et servir dans le plat de cuisson.