

Gratin Dauphinois aux Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- LAIT	250 ml
- EAU	250-300 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- MAÏZENA	1 c à soupe
- ASPERGE(S)	400g vertes
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en lamelles (à la mandoline).
- Placez ces lamelles dans une casserole avec le lait puis couvrez avec de l'eau. Salez, poivrez et muscadez.
- Laissez cuire 30 minutes à feu moyen puis hors du feu laissez encore reposer 10 minutes dans le lait chaud.
- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Coupez-les pointes et découpez les pieds en tronçons de 2-3 cm. Faites cuire les pieds 10 minutes dans de l'eau frémissante salée. Ajoutez les pointes lorsqu'il reste 6-7 minutes de cuisson. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un plat à gratin, déposez une première couche de lamelles de pommes de terre égouttées puis répartissez les pieds de asperges. Saupoudrez un peu de gruyère râpé.
- Déposez ensuite une seconde couche de pommes de terre et répartissez les pointes d'asperges.
- Faites bouillir le mélange lait-eau de cuisson des pommes de terre.
- Mélangez la crème fraîche avec la maïzéna.
- Incorporez ce mélange au lait bouillonnant et fouettez pour faire épaissir.
- Versez le mélangez épaissi sur le gratin.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournerez 20 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.