

## Gratin de Pâtes aux Asperges et Béchamel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- Fusilli (Pâtes)	350g
- Asperges	24-30 pointes
- Beurre de Cuisson	30g
- Farine	30g
- Lait	350 ml
- Vinaigre	½ c à café
- Noix de Muscade	
- Gruyère Râpé	
- Paprika	
- Sel	
- Poivre	



### Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez et réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Confectionnez votre béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez avec une pointe de vinaigre et assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Déposez les pâtes dans un plat à gratin avec les pointes d'asperges. Versez la béchamel sur le tout et recouvrez avec un peu de gruyère râpé. Saupoudrez de paprika.
- Enfournez 15-20 minutes.