

Purée de Pommes de Terre aux Asperges Vertes, Gratinées au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	500g vertes
- BEURRE DE CUISSON	20g + 20g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	200 ml + 100 ml
- POMME(S) DE TERRE	700g pour purée
- NOIX DE MUSCADE	
- PARMESAN RÂPÉ	80g fraîchement râpé
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Mixez le parmesan au Monsieur Cuisine vitesse 6-9/15 à 20 secondes.
- Coupez les pieds durs des asperges puis faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire avec un fon d'eau pendant 6-7 minutes. Egouttez-les puis coupez-les en tronçons de 1 à 1,5 cm. Déposez-les dans le fond d'un plat à gratin.
- Confectionnez une béchamel épaisse avec 20g de beurre, la farine et 200 ml de lait. Salez, poivrez et muscadez. Répartissez-la sur les tronçons d'asperges puis saupoudrez de parmesan.
- Pelez et coupez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 20 bonnes minutes. Egouttez puis réduisez en purée avec le reste de beurre, 100 ml de lait, sel, poivre et muscade. Répartissez cette purée dans le plat à gratin sur les asperges à la béchamel.
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé puis arrosez avec un peu d'huile d'olive.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.