

## *Gratin d'Asperges Sauce Mornay*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- ASPERGE(S)	500g
- BEURRE DE CUISSON	25g
- FARINE	25g
- LAIT	250 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- NOIX DE MUSCADE	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez et coupez les pieds des asperges. Réservez-les dans de l'eau froide.
- Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les asperges pelées entre 13 et 17 minutes suivant leurs grosseurs. Egouttez et réservez dans de l'eau froide.
- Confectionnez la sauce mornay avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre e et muscade. Terminez en intégrant le gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les asperges en tronçons de 3 cm. Placez-les dans un plat à gratin.
- Recouvrez avec la sauce mornay puis saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pour 25-30 minutes.