

Gratin de Rigatonis Farcis aux Asperges, Lardons Fumés et Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Rigatoni	175g
- Asperges	15-18 pointes
- Beurre de Cuisson	25g
- Farine	1 c à soupe
- Lait	250 ml
- Gorgonzola	150g
- Lardons	75g fumés
- Ciboulette	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pelez les asperges. Faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Farcissez les pâtes avec un morceau d'asperge et dressez-les les unes contre les autres dans un plat (ou une assiette) allant au four. Salez un peu et poivrez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis intégrez-y le gorgonzola en dés. Répartissez cette béchamel au gorgonzola autour et sur les pâtes farcies.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez pendant 10-12 minutes.
- Entre temps, coupez les lardons en petits dés et faites-les griller dans une poêle chaude.
- Sortez alors les pâtes du four et répartissez quelques dés de lardons grillés ainsi qu'un peu de ciboulette ciselée.

