

# Asperges au gratin de Gouda fermier



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g de vieux [Gouda](#) fermier

1,5 kg asperges

250 g sauce Béchamel

5 l d'eau bouillante salée

sel, poivre

muscade

## Préparation

Avant de commencer cette recette au Gouda, lavez, épluchez et parez les asperges. Faites-les bouillir dans 5 litres d'eau. Lorsqu'elles sont cuites, rangez-les sur une serviette pour les égoutter. Couvrez-les. Durant ce temps, préparez une béchamel. Incorporez le fromage Gouda râpé en battant au fouet. Assaisonnez à volonté : sel, poivre, muscade. Rangez les asperges dans le plat à gratin, les queues un peu surélevées. Nappez principalement les pointes. Enfouez 10 minutes très haut, près de la voûte, pour gratiner (280°).