

Asperges au gratin de Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de fromage sec : Kashkaval ou

[Parmesan](#)

400 g asperges

150 g beurre

sel

Préparation

Epluchez soigneusement la queue des asperges. Rincez-les et coupez de longueur égale. Faites cuire dans une marmite d'eau bouillante salée de 15 à 20 minutes suivant grosseur. Sortez-les avec précaution pour ne pas casser les pointes, débarrassez sur serviette pour égoutter. Beurrez le plat à four. Rangez les asperges bien en ordre, faites fondre le reste du beurre et arrosez les asperges. Semez le fromage râpé. Enfourez quelques minutes à la voûte du four chaud (260-280°) pour gratiner. Servir tel quel.