

Comté sur gratin d'asperges à la Mornay



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Comté](#) : 125 g de vieux

salé râpé

3 l eau salée

150 g sauce Béchamel

24 asperges

40 g crème

1 oeuf

sel, poivre,

muscade

Préparation

Lavez soigneusement les asperges, coupez les queues à la même longueur. Laissez environ 15 cm de pointe. Dans une marmite rectangulaire, portez 3 litres d'eau salée à ébullition. Plongez les asperges dans un linge noué. Laissez cuire 30 minutes. Retirez le linge et les asperges avec précaution. Laissez-les égoutter sur une serviette. Rangez-les dans un plat à four beurré. Laissez en attente. Avec la farine, le beurre et le lait, composez une sauce Béchamel épaisse, en remuant à la spatule. Incorporez la crème et l'oeuf. Travaillez énergiquement. Ajoutez enfin les 4/5 du fromage (100 g) pour obtenir la sauce Mornay. Rectifiez l'assaisonnement. Nappez les asperges. Semez le fromage restant. Enfourez 10 minutes à 260°, près de la voûte. Servez.

Autres recettes de cuisine au Comté :

[Croute au Comté](#)

[Mignon de porc au Comté, gratin savoyard](#)

[Fondue Comtoise \(au Comté\)](#)

[Comté sur truite soufflée -recette au Comté](#)

[Comté et jambon en friands](#)

[Comté en Gateau](#)

[Pains Fourrés au Comté](#)

[Oeufs en cocotte Orsi- au Comté](#)

[Beatilles au fromage de Comté](#)

[Comté en brochettes – recette au Comté](#)

[Comté à la forestiere](#)

[Comté à la paysanne](#)

[Comté à la vigneronne](#)

[Comté sur côtes de veau Cordon bleu](#)

[Comté en croûtes Jurassiennes](#)

[Comté en feuilletés](#)

[Comté sur gratin d'asperges à la Mornay](#)

[Gratin de bettes au jambon à la Mornay – Comté](#)

[Gratin de cardons à la Lyonnaise – au Comté](#)

[Gratin de champignons à la Provençale – au Comté](#)

[Gratin de chou-fleur à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin d'endives au jambon à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin d'épinards à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin de fonds d'artichauts à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin de poireaux à la Mornay – au Comté](#)

[Pain perdu au Comté](#)

[Panade à la jurassienne au Comté](#)

[Poulet sauté au Comté](#)

[Ramequin bugiste au Comté](#)

[Ramequin jurassien au Comté](#)

[Salade de chicorée au Comté](#)

[Salade de riz au Comté](#)

[Soupe à l'oignon et au Comté](#)

[Comté sur Soupe à l'oignon Lyonnaise](#)

RECETTE COMTE- recette au Comté – RECETTE COMTE