

Pannequets aux pointes d'asperges et au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g de [fromage](#) Gruyère râpé

500 g pâte à crêpes

200 g Béchamel serrée

30 g beurre

36 pointes d'asperges

1 oeuf

sel, poivre

Préparation

Avec la pâte à crêpes préparée, façonnez 12 crêpes assez grandes dans la poêle huilée. Préparez ensuite une sauce Béchamel que vous liez à l'oeuf et assaisonnez de haut goût. Utilisez des conserves de pointes d'asperges après les avoir rincées et éponnées. Au centre de chaque crêpe, étalez 1 petite cuillère de Béchamel. Placez-y trois pointes d'asperges. Poudrez d'un peu de Gruyère râpé. Recouvrez d'une autre petite cuillère de sauce Béchamel. Poudrez d'une pincée de Gruyère râpé. Roulez les crêpes en rabattant le haut, le bas et les côtés. Soudez à l'oeuf. Rangez-les sur un plat beurré allant au four. Poudrez largement de fromage râpé. Enfourez 15 minutes à la voûte du four chaud (260°) pour gratiner.