

Gratin d'asperges blanches au cantal

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 bottes de 500 g d'[asperges](#) blanches
- 25 cl de crème
- 250 g de [Cantal](#)
- 1 cuillère à café de concentré de [tomates](#) (surtout pour la couleur...)
- [paprika](#), [sel](#), [poivre](#)
- 15 g de [beurre](#) (pour plat à gratin)

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 250°, thermostat 8-9.

Dans un grand volume d'eau additionnée de 3 cuillères à café de sel, faire cuire les asperges que vous aurez rincées, épluchées (le bas uniquement) pendant 30 min environ.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec le concentré de tomates. Ajouter un peu de paprika, saler et poivrer.

Beurrer un plat à gratin, y déposer les asperges, recouvrir de la crème ci-dessus et parsemer de Cantal.

Abaisser votre four à 230°, thermostat 7-8, et enfourner 15-20 min.

Bon appétit !

Remarques :

Ce plat est complet. Vous pourrez également le servir en entrée pour autant que vous réduisiez de moitié les quantités. Peut également accompagner agréablement un poisson.

Boisson conseillée :

blanc pas trop sec et rosé

