

Gratin d'asperges et cancoillotte

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg d'[asperges](#) blanches fraîches
- 250 g de cancoillotte (nature ou à l'[ail](#), selon vos goûts)
- 2 jaunes d'[oeufs](#)
- 10 cl de crème
- 40 g de [beurre](#)
- [sel](#) et [poivre](#)

Préparation de la recette :

Sortez le beurre et la cancoillotte à l'avance.

Préchauffez le four à 210°C.

Epluchez les asperges et faites les cuire si elles sont fraîches. Si elles sont en bocaux, égouttez-les.

Mélangez les jaunes d'oeufs avec deux cuillerées à soupe d'eau et chauffez à feu doux en fouettant jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

Hors du feu, incorporez le beurre ramolli, la crème et la cancoillotte. Salez et poivrez.

Disposez les asperges dans un plat allant au four, puis recouvrez de la préparation et faites gratiner 8 à 10 min.

Remarques :

La cancoillotte est un fromage franc-comtois au lait de vache écrémé et parfumé au vin blanc.

Boisson conseillée :

Les asperges se marient mal avec le vin. De l'eau donc, ou un muscat d'Alsace.

