

Clafoutis aux asperges

Il vous faut : (pour 4 personnes)

- 1 botte d'asperges verte (500 gr)
- 2 tranches de jambon cuit
- Du parmesan (plus ou moins en fonction de vos goûts)
- 1 sachet de gruyère râpé
- 3 œufs
- 40 cl de crème fraîche semi épaisse
- 3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc
- 50 gr de farine
- Une petite poignée d'amandes effilées
- Poivre, sel, thym

.....
Préchauffez le four à 200°
.....

Cuire les asperges à l'eau salée 8/10 mn environ, puis bien les égoutter...

Dans un saladier, mélangez la crème fraîche, le fromage blanc, le parmesan...

Ajoutez les 3 œufs, salez poivrez et mélangez bien pour avoir une préparation homogène...

Coupez en lamelles le jambon...

Coupez les asperges en tronçon dans la partie haute et souple, ne gardez pas le pied qui est filandreux...

Faites légèrement griller à sec les amandes effilées dans une poêle...

Prenez votre plat à gratin, mettez les asperges en morceaux, le jambon, versez la préparation par-dessus et mélangez légèrement...

Parsemez les amandes par-dessus et saupoudrez de gruyère râpé...

Enfournez pour environ 30 mn à 180°, toujours pareil : à surveillez car il n'y a pas 2 fours qui cuisent pareil...

La pointe d'un couteau doit sortir sèche sur le bord et un peu crémeuse au centre...

Vous pouvez servir avec une petite salade ou le manger tel quel c'est vous qui voyez ...

Et bon appétit bien sur !