



*Crumble et gratins de légumes*

# Gratin d'asperges au jambon et au comté



**40 min 20 min 20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**415**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Préparer et cuire les asperges, en ayant pris soin de tailler la queue en biseau.
- 2 Pendant ce temps, mélanger les oeufs, la crème fraîche, le vin blanc et le Comté dans un saladier.
- 3 Couper les tranches de jambon en deux et enrouler chaque asperge cuite avec une demi-tranche.
- 4 Disposer dans un plat à gratin et verser la préparation oeufs-crème-vin blanc-Comté dessus.
- 5 Assaisonner.
- 6 Faire cuire au four à 200°C (Th.6-7) pendant 15 à 20 minutes.

20 **Asperge(s) verte(s)**  
10 tranche(s) **Jambon cuit**  
100 g **Comté**  
15 cl **Vin blanc**  
3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**