Crumble et gratins de légumes

Gratin d'asperges au jambon et au comté

40 min	20 min	20 min	0	415
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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 fraiche, 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.

Ingrédients
pour 4 personnes

- 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**