

COCOTTES ASPERGES CREVETTES AU PARMESAN

Pour 8 personnes

16 grosses crevettes
200 g de chapelure
1 kg d'asperges vertes
40 cl de crème liquide
400 g de parmesan entier
sel et poivre

Faire cuire les asperges en tronçons. Réserver les pointes.

Décortiquer les crevettes en prenant soin de garder la tête et la queue. Râper le parmesan avec un économe pour obtenir des copeaux.

Mixer les asperges avec la crème et un peu de parmesan. Saler, poivrer.

Répartir cette crème dans les cocottes. Faire chauffer le four à 180° ou th 6.

Passer les pointes d'asperges et les crevettes dans la chapelure, les disposer dans les cocottes. Recouvrir généreusement de parmesan. Mettre au four 8 mn.