

ASPERGES AUX LARDONS

Ingrédients pour 4 personnes

8 très grosses asperges

8 tranches de jambon blanc assez fines

crème fraîche

gruyère rapé

Préparation

1. Éplucher le fond des asperges (1/3)
2. Rouler chaque asperge dans une tranche de jambon
3. Disposer- les dans un plat allant au four
4. Recouvrir de crème fraîche puis parsemer le gruyère
5. Couvrir et mettre au four 40 minutes à 180 °/ th6