



INGRÉDIENTS

- 1,2 kg d'asperges vertes
- 20cl de lait
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 375g de Maroilles
- 40g de beurre
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- poivre

GRATIN D'ASPERGES AU MAROILLES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **15 minutes**

PRÉPARATION

1. Préparez une casserole d'eau salée et portez à ébullition.
2. Épluchez les asperges et retirez les queues.
3. À ébullition, plongez les asperges préparées et faites cuire 6 à 8 minutes. Plongez-les ensuite dans l'eau glacée pour qu'elles gardent une jolie couleur verte. Placez les sur un torchon propre pour absorber l'humidité.
4. Préparez la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la Maïzena. Laissez roussir légèrement en remuant sans cesse.
5. Versez le lait en une fois et fouettez bien. Quand la sauce commence à épaissir, baissez le feu au minimum et ajoutez 250g de Maroilles préalablement coupé en morceaux.
6. Quand le fromage a complètement fondu, incorporez la crème fraîche et mélangez une dernière fois.
7. Préchauffez le four à 180°C
8. Dans un plat à gratin, placez les asperges cuites et versez la sauce au Maroilles dessus.
9. Coupez le reste du fromage en morceaux et parsemez le plat.
10. Enfournes 15 minutes et terminez par quelques minutes en mode grill.
11. Dégustez chaud.