



ASPERGES GRATINÉES AU RÂPÉ DE L'ETIVAZ À REBIBES AOP



Facile



20min



2 pers. ou 4 entrées

~ Ingrédients ~

- 1kg** Asperges blanches
- 3l** Eau
- 30g** Gros Sel (1% de la quantité d'eau)
- 20g** Beurre
- Peu** Sucre
- 100g** Râpé de L'Etivaz à rebibes AOP
- Peu** Chapelure
- 4** Feuilles d'ail des Ours (en option persil, estragon ou mélange)
- 50g** Beurre
- Pincée** Sel

~ Marche à suivre ~

- 1:** Pelez les asperges.
- 2:** Plongez-les dans l'eau bouillante salée, avec le beurre et un peu de sucre. Laissez cuire 12 à 15 minutes à partir de la reprise d'ébullition.
- 3:** Si la pointe du couteau s'enfonce facilement dans la queue de l'asperge, c'est qu'elle est cuite.
- 4:** Egouttez-les et disposez-les sur le plat recouvert d'un linge pour absorber l'excédent d'eau.
- 5:** Hacher finement les feuilles d'ail des Ours.
- 6:** Dressez les asperges sur les assiettes. Recouvrez la moitié des asperges côté pointe avec du râpé de L'Etivaz à rebibes AOP. Saupoudrez ensuite avec la chapelure mélangée à l'ail des Ours.
- 7:** Faites revenir dans une poêle votre beurre avec un peu de sel, jusqu'à ce qu'il soit marron, comme une noisette. Puis versez-le sur le fromage et sa chapelure.
- 8:** Faire gratiner légèrement sous la salamandre (ou au four avec le mode grill).



BON A SAVOIR

L'Etivaz à rebibes AOP:
Fromage extra-dur,
affiné dans un grenier
pendant 36 mois minimum.