

## Recette du clafoutis salé d'asperges blanches

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- \*500 g d'asperges blanches
- \*50 g d'amandes effilées
- \*80 g de parmesan râpé
- \*3 oeufs
- \*50 cL de crème fraîche
- \*sel et poivre



**Durée :** 10 à 20 minutes de préparation + 30 à 40 minutes de cuisson

**Etape 1 :** Peler les asperges, ôter la partie fibreuse du talon. Rincer puis couper les asperges en tronçons d'environ 4 cm (en préservant les pointes entières).

**Etape 2 :** Les faire pocher à l'eau bouillante salée environ 10 min (ajouter 5 min pour des asperges de gros calibre).

**Etape 3 :** Pendant ce temps, faire dorer rapidement les amandes à la poêle sans matière grasse. En réserver quelques-unes (pour en parsemer le dessus de la préparation avant d'enfourner).

**Etape 4 :** Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Ajouter la crème, les amandes et le parmesan. Poivrer, saler à peine (le parmesan s'en charge).

**Etape 5 :** Refroidir les asperges : les déposer dans une passoire puis les plonger dans une eau glacée. Bien égoutter puis déposer les asperges dans un plat à gratin.

**Etape 6 :** Verser dessus l'appareil à clafoutis salé. Parsemer de quelques amandes grillées puis enfourner pour 20 à 25 min de cuisson à 180°C/Th 6. Servir chaud accompagné d'une salade verte bien croquante.