



GRATIN D'ASPERGES AU JAMBON

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

800 g	Asperges, = 1 botte
200 g	Jambon
0.5	Oignon(s)
1 cs	Huile de colza
250 g	QimiQ Base crème
300 ml	Crème entière
	Sel
	Poivre blanc, fraîchement moulu
100 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 165 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Eplucher les asperges, couper les pointes et détailler les tiges en fines rondelles. Cuire les rondelles et les pointes d'asperges dans de l'eau salée pendant 12 minutes, jusqu'à tendreté, puis les égoutter et les rincer à l'eau froide. Bien laisser égoutter.
3. Couper les tranches de jambon en petits dés. Hacher finement l'oignon et le faire suer 4 minutes dans l'huile de colza avec les dés de jambon, puis retirer du feu.
4. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, incorporer la crème entière et mélanger avec les asperges, les dés de jambon et l'oignon. Saler, poivrer et verser dans un moule à gratin.
5. Parsemer d'Emmental Emmi Kaltbach AOP et laisser gratiner 20 minutes au four.