



Asperges Royales *au* Beaufort



20min

6 pers.

- 1 kg d'asperges
- 1/2 litre de sauce Béchamel
- 150 g de Beaufort
- 20 g de beurre
- Sel, poivre et Muscade

- 🕒 Epluchez les asperges. Grattez-les soigneusement pour enlever toutes les parties fibreuses. Lavez-les. Liez-les.
- 🕒 Plongez-les dans une grande marmite d'eau bouillante salée. Couvrez, laissez cuire 12 min. Sortez-les, égouttez-les.
- 🕒 Rangez-les dans un plat beurré allant au four. Incorporez les 3/4 du Beaufort râpé à la sauce Béchamel. Poivrez et muscadez légèrement.
- 🕒 Nappez les asperges avec cette sauce et le reste du Beaufort râpé.
- 🕒 Enfournez à four très chaud (220°C) pendant 7 à 8 min, le temps de gratiner. Servez aussitôt.