

## GRATIN D'ASPERGES ET CANCOILLOTTE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 20 minutes
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg d'asperges blanches fraîches ou en bocal
- 250 g de cancoillotte (nature ou à l'ail, selon vos goûts)
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème
- 40 g de beurre
- sel et poivre

### Etapes de préparation

- Sortez le beurre et la cancoillotte à l'avance.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Epluchez les asperges et faites les cuire si elles sont fraîches. Si elles sont en bocaux, égouttez-les.
- Mélangez les jaunes d'œuf avec deux cuillerées à soupe d'eau et chauffez à feu doux en fouettant jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Hors du feu, incorporez le beurre ramolli, la crème et la cancoillotte. Salez et poivrez.
- Disposez les asperges dans un plat allant au four, puis recouvrez de la préparation et faites gratiner 8 à 10 min.

