



Coquillettes d'Alsace aux œufs frais, tomme de nos montagnes et asperges en gratin

Une recette de Roger Bouhassoun, chef de la Cheneaudière, à Colroy-la-Roche (67)

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 600 gr de coquillettes d'Alsace aux œufs frais
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 botte d'asperges blanches d'alsace (Catégorie 2)
- 1L de lait
- 500 de gr de jambon blanc
- 80 gr de beurre
- 80 gr de farine pour le roux
- 400 gr de tomme de montagne râpée

1. Eplucher les asperges blanches et vertes.
2. Réserver les pointes des vertes.
3. Cuire les pointes des asperges blanches 15 min à l'eau salée.
4. Avec le reste des asperges blanches : les couper en morceaux d'1 cm et les faire cuire dans un litre de lait avec un peu d'eau.
5. Cuire les coquillettes entre temps.
6. Une fois que les morceaux d'asperges sont cuits, les mixer (avec le mixeur à soupe) et les passer au chinois.

7. Avec cette préparation, faire une béchamel ; Rectifier l'assaisonnement.
8. Couper les pointes des asperges blanches cuites et les pointes des asperges vertes crues.
9. Mélanger dans un grand saladier : coquillettes, asperges, jambon.
10. Dresser dans un grand plat préalablement graissé ou prendre des caquelons individuels.
11. Verser la béchamel.
12. Parsemer de tomme de montagne râpée.
13. Mettre au four 10 min 180° et servir.