



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



ASPERGES EN CROÛTE D'ABONDANCE



20 min de préparation

INGRÉDIENTS

1,4 kg d'asperges vertes
(ou 28 pièces)

150 g d'Abondance

1 poivron jaune

10 g de gros sel

Pour le dressage :

1/2 citron vert

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez les asperges et taillez-les toutes à la même longueur.

Coupez l'Abondance en lanières de 3 cm de large par 0,5 cm d'épaisseur et de la longueur d'une asperge.

Épluchez le poivron et coupez-le en brunoise.

Faites une botte avec les asperges et cuisez-les dans de l'eau bouillante salée, de 10 à 15 minutes (selon le calibre). Assurez-vous de leur cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau et plongez-les immédiatement dans de l'eau avec des glaçons afin de fixer leur couleur verte.

Disposez sur une plaque avec du papier cuisson des carrés de sept asperges par personne en les positionnant tête-bêche. Recouvrez chaque carré de quatre lanières d'Abondance et parsemez de dés de poivron.

Enfournez pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que l'Abondance soit fondu.

Disposez les carrés au milieu des assiettes, décorez de zestes de citron vert, de lanières d'asperges crues et vous pouvez même ajouter quelques pétales de fleurs comestibles (type pensées...).

ASPERGES
EN CROÛTES
D'ABONDANCE