

Crumble d'asperges vertes, effiloché de julienne, chapelure au parmesan



Ingrédients pour 4 personnes,
Préparation 25min, cuisson 25 min

- . 600g Asperges vertes
- . 400g Filet de Julienne
- . 25cl Lait demi-écrémé
- . 20cl Bouillon (infusion de thym et romarin)
- . 150g Pain de Campagne
- . 1 gousse d'ail
- . 3 c. à soupe de parmesan
- . 2 c. à soupe d'Huile Olive
- . Sel

Étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Lavez les asperges, coupez-les en tronçons de 2 à 3 cm. Faites-les dorer avec l'huile dans une sauteuse, ajoutez du bouillon, laissez cuire 10 min.
3. Faites frémir le lait dans une casserole, salez et plongez la julienne. Laissez cuire 10 min.
4. Passez le pain au four quelques instants pour le durcir. Frottez-le à l'ail, réduisez-le en chapelure grossière et mélangez-le au parmesan.
5. Répartissez la julienne effilochée dans 4 ramequins. Disposez dessus les asperges et saupoudrez de chapelure au parmesan. Enfournez pour 5 min à 150 °C (th. 5) pour réchauffer l'ensemble.