Betty Bossi

CRUMBLE D'ASPERGES

Mise en place et préparation: env. 25 minutes. Gratinage: env. 10 min
Pour un grand plat à gratin d'env. 3 litres, graissé
Accompagnement pour 4 personnes

1 kg	**d'asperges vertes,** tiers inférieur pelé **eau salée,** bouillante	faire cuire les asperges env. 10 min en les tenant croquantes, égoutter, mettre dans le plat graissé
250 g	**de mozzarella de bufflonne,** effilochée	répartir dessus
	Crumble	
40 g	**de cornflakes**	émietter dans un bol
3 c. à soupe	**d'huile d'olive**	
½ c. à café	**de sel,** un peu **de poivre**	ajouter, mélanger, répartir sur le gratin

Gratinage: env. 10 min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 200° C.

Par personne: lipides 22 g, protéines 17 g, glucides 15 g, 1385 kJ (331 kcal)

IDÉE+ > Servir avec: pommes de terre nouvelles sautées, escalopes, steaks.

Recette Betty Bossi
Gratins & ... / 2011
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch