

## Asperges au four au Brugge Vieux, au jambon et à la tomate



### Ingredientien:

- 2 baguettes
- 1kg d'asperges blanches
- 4 tomates
- 200g Brugge Vieux
- 200g pancetta
- 100 roquette
- huile d'olive
- sel
- poivre noir

### Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire le pain selon les instructions sur l'emballage. Sortez-le du four et laissez-le refroidir, mais n'éteignez pas le four.
2. Pelez les asperges. Maintenez une asperge avec précaution par la tête et épluchez-la avec un éplucheur du haut vers le bas. Attention de ne pas pousser trop sur l'éplucheur pour ne pas prendre trop d'asperge et ne pas la casser. Coupez ensuite le bout fibreux de l'asperge. Faites de même avec toutes les autres.
3. Posez toutes les asperges dans une casserole suffisamment large (une casserole allongée est l'idéal). Couvrez-les d'eau avec une pincée de sel et portez à ébullition. Faites cuire les asperges 2 min. et retirez la casserole du feu. Laissez-les cuire encore 5 à 10 min. dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. La durée de cuisson dépend de l'épaisseur et de la quantité d'asperges. Vérifiez si les asperges sont cuites en les piquant avec la pointe d'un couteau ou goûtez-en un morceau.
4. Pendant ce temps, coupez les tomates en tranches et râpez le Brugge Vieux.
5. Sortez les asperges de l'eau et versez-les dans un plat allant au four. Disposez les tranches de pancetta par-dessus et couvrez avec la tomate. Arrosez le tout avec un généreux filet d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre noir. Parsemez encore avec le fromage et enfournez pour 5 min. environ dans le haut du four jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.
6. Sortez le plat du four, ajoutez un peu de roquette et servez immédiatement avec le pain. Bon appétit !

**ASTUCE:** Ne jetez pas les épluchures des asperges. Faites-en un bouillon. Faites-les cuire 15 min. à feu doux. Passez le bouillon dans un tamis et vous obtenez une base idéale pour une délicieuse soupe !

4 personen

40 min

Plat principal

2

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/asperges-au-four-au-brugge-vieux-au-jambon-et-la-tomate>