



*Enfin!*  
LE FROMAGER

## Terrine d'asperges au Comté

### Ingrédients

- 100 g de Comté râpé
- 1 botte d'asperges vertes (20 pièces)
- 1/2 litre de crème
- 6 œufs
- Sel et poivre

### Préparation

Eplucher les asperges et les cuire dans l'eau bouillante quelques minutes afin qu'elles deviennent bien moelleuses pas molles. Les égoutter, les essuyer et les réserver.

Préchauffer le four à 150° C (th. 5) puis préparer le flan : mélanger la crème et les œufs ainsi que le Comté. Saler légèrement, poivrer.

Mettre les asperges dans une terrine, couvrir du flan et mettre au four 40 à 45 minutes. Laisser bien refroidir puis démouler.

Servir avec une vinaigrette légère à la tapenade (mélanger une cuillère à soupe de tapenade avec un peu de jus de citron, une cuillère à soupe de vinaigre et six cuillères à soupe d'huile d'olive, puis poivrer légèrement).