

Gâteau aux asperges



Pour 4 personnes :

- 400 g d'asperges vertes ou blanches
- 7 tranches de pain de mie nature sans croûte
- 20 gr de chapelure
- 2 œufs entiers
- 200 ml de crème fluide
- beurre, sel, poivre

Beurrez un moule à cake.

Faites dorer de chaque côté les tranches de pain de mie à la poêle avec un peu de beurre, et placez-les bord à bord sur le pourtour du moule (les tailler si nécessaire).

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire les asperges 5 à 10 minutes (selon la grosseur) à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, coupez-les en tronçons et mixez-les avec 2 œufs entiers et 50 g de crème fluide. Ajoutez 20 g de chapelure, salez, poivrez.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire au four dans un bain-marie 35 min.

NB : très difficile à démouler, il vous faudra reconstituer le gâteau si vous voulez le présenter dans l'assiette sinon le plus simple est de le présenter dans des verrines.