

# *Gratins d'asperges à la ricotta*

## *Pour 2 personnes*

*8 pointes d'asperges blanches de 6cm de long*

*155 gr de ricotta*

*2 œufs*

*1 cuil à café de thym séché*

*1/2 cuil à café de moutarde au miel*

*1 cuil à café rase de curcuma en poudre*

*Amandes effilées*

Préchauffer le four à 180°.

Lavez les pointes d'asperge puis faites les cuire 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez-les.

Fouettez la ricotta, la moutarde et les œufs.

Ajoutez le thym, le curcuma en poudre, 1 ou 2 tours de moulin à poivre, salez si besoin, mélangez bien.

Versez l'appareil dans les ramequins, disposez les pointes d'asperge, parsemez d'amandes effilées et enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.