



**ABONDANCE**  
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



## ASPERGES EN CROÛTE D'ABONDANCE



**20 min** de préparation

### INGRÉDIENTS

#### Pour 4 personnes :

1,4 kg d'asperges vertes  
(ou 28 pièces)

150 g d'Abondance  
1 poivron jaune  
10 g de gros sel

#### Pour le dressage :

1/2 citron vert

### LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

**Préchauffez** le four à 180°C.

**Épluchez** les asperges et taillez-les toutes à la même longueur.

**Coupez** l'Abondance en lanières de 3 cm de large par 0,5 cm d'épaisseur et de la longueur d'une asperge.

**Épluchez** le poivron et coupez-le en brunoise.

**Faites** une botte avec les asperges et cuisez-les dans de l'eau bouillante salée, de 10 à 15 minutes (selon le calibre). Assurez-vous de leur cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau et plongez-les immédiatement dans de l'eau avec des glaçons afin de fixer leur couleur verte.

**Disposez** sur une plaque avec du papier cuisson des carrés de sept asperges par personne en les positionnant tête-bêche. Recouvrez chaque carré de quatre lanières d'Abondance et parsemez de dés de poivron.

**Enfournez** pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que l'Abondance soit fondu.

**Disposez** les carrés au milieu des assiettes, décorez de zestes de citron vert, de lanières d'asperges crues et vous pouvez même ajouter quelques pétales de fleurs comestibles (type pensées...).

**ASPERGES**  
EN CROÛTES  
D'ABONDANCE