

## ***Gratin De Jambon Asperges Et Champignons***



Pour 2 personnes

### Ingrédients

4 tranche de jambon – 1 petite boite d'asperges – 1 petite boite de champignons coupés –  
20 cl de crème fraîche – 1 œuf – gruyère - sel et poivre

### Préparation

Préchauffer le four à 180° (Th 6)

Diviser les asperges en groupes de quatre. Enrouler chaque paquet d'asperges d'une tranche de jambon.

Mettre le jambon dans un plat beurré.

Ajouter les champignons.

Dans un bol, mettre la crème fraîche, le jaune d'œuf, sel et poivre et un peu de lait

Fouetter le tout.

Verser sur e jambon. Parsemer de gruyère

Faire cuire 15 min à 180 °