

ASPERGES BLANCHES GRATINÉES À L'OSSAU-IRATY
ET EN VOILE DE KINTOA
(Recette de Jean COUSSEAU – La Poste à Magescq)

Ingrédients pour 4 personnes :

12 asperges blanches moyennes ou 8 grosses
12 fines lamelles d'Ossau-Iraty ou 8
12 fines tranches de jambon Kintoa ou 8
20 g de graisse de canard ou d'oie
Vinaigre balsamique
QS piment d'Espelette

Préchauffer le four à 190°.

Peler les 12 asperges blanches avec un couteau économe.

Prendre un cuit vapeur à 2 compartiments. Remplir celui du bas à moitié d'eau et porter à ébullition. Dans celui du haut, disposer côte à côte les asperges, mettre le couvercle et les précuire entre 8 à 10 minutes. Ensuite, les égoutter et les disposer côte à côte dans un plat à gratin. Les badigeonner de graisse de canard ou d'oie à l'aide d'un pinceau, les recouvrir chacune d'une fine lamelle d'Ossau-Iraty et les arroser d'un filet de vinaigre balsamique. Glisser le plat dans le four ramené à 180° et cuire le tout pendant 8 à 10 minutes.

Après 10 minutes de cuisson, envelopper les asperges avec ces fines tranches de Kintoa (*ne surtout pas enlever le gras !*). Glisser à nouveau le plat dans le four, toujours à 180°, et compter 45 à 60 secondes de cuisson, juste le temps de tiédir les tranches de jambon et que le gras devienne légèrement translucide.

Servir aussitôt ces asperges blanches gratinées à l'Ossau-Iraty et voile de Kintoa.

NB : si vous n'avez de jambon Kintoa, vous pouvez prendre un jambon cru ayant une belle parure de gras.