

Crumble d'asperge à la mimolette et aux noisettes

Ingrédients pour 4 personnes:

600g d'asperges fraîches (pour ma part j'ai pris des asperges en bocaux)
4 CS de mascarpone
3 échalotes
70g de farine
70g de mimolette
70g de beurre demi-sel
40g de noisettes concassées

Si vous avez choisi d'utiliser des asperges fraîches, faites les cuire, après les avoir pelées, 20-25 minutes dans l'eau bouillante salée.

Émincez les échalotes et faites les revenir dans une noix de beurre. Préparez la pâte à crumble en sablant le beurre et la farine. Ajoutez la mimolette râpée puis les noisettes concassées. Disposez les asperges égouttées dans des moule à crumble ou dans un grand plat à gratin. Ajoutez le mascarpone puis les échalotes. Recouvrez l'ensemble avec les miettes à crumble. Faites cuire 20 minutes à 200°.