**Gratin d'asperges au jambon et aux épinards**

**asperges
épinards en feuilles
oignon doux
beurre
crème de cuisson
bouillon de légumes
farine fluide
parmesan
gruyère
moutarde
chapelure
noix de muscade
sel et poivre**

Coupez le bas des asperges à un centimètre ou deux. Épluchez-les, sans trop de modération, car toutes les fibres dures doivent être éliminées, sinon le résultat final sera peu appétissant.

Lavez les épinards à feuilles, coupez les tiges et les veines dures. Rincer jusqu'à ce que tout le sable soit éliminé. Hachez finement un oignon doux. Préparez un bouillon de légumes ou utilisez un cube de bouillon dissous dans de l'eau chaude.

Préparez un roux avec de la farine fluide et mélangez avec la crème de cuisson et le bouillon de légumes. Assaisonnez avec de la noix de muscade, du poivre et du sel. Ajoutez 100 g de parmesan râpé et une cuillère à soupe de moutarde. Mélangez bien.

Faites revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Faites fondre une bonne noix de beurre dans un wok et faites-y revenir les épinards. Ajoutez l'oignon sauté et mélangez.

Faites étuver les asperges pendant 3 à 5 minutes, en fonction de leur taille. Il n'est pas nécessaire qu'elles soient complètement cuites. Laissez-les refroidir un moment, puis enveloppez trois d'entre elles dans deux tranches de jambon cuit.

Dans un plat à gratin, déposez une couche d'épinards et d'oignons. Disposez les rouleaux d'asperges et de jambon sur le dessus. Versez la sauce au fromage et étalez-la uniformément. Terminez par une couche de gruyère râpé, enrichie d'un peu de parmesan râpé et recouvrez la surface d'une fine couche de chapelure.

Enfournez le plat dans un four préchauffé à 185°C pendant 25 minutes. Mettez le grill du four pendant les cinq dernières minutes pour obtenir un résultat joliment coloré.

Servir avec des pommes de terre bouillies.