

Iucullus succullus



TARTE AUX ASPERGES

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes
(Pour 6 personnes)

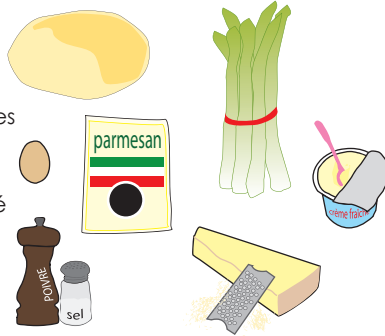
Les ustensiles :

- 1 moule à tarte
- 1 bol
- 1 fouet
- 1 écumoire
- 1 assiette
- 1 économe
- papier de cuisson
- 1 casserole



Les ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 asperges vertes fraîches
- 50 cl de crème fraîche
- 4 œufs
- 100 g de parmesan râpé
- 40 g de fromage râpé
- sel, poivre



Préchauffe ton four thermostat 7-8 / 220 °C.

Étale la pâte feuilletée dans le moule à tarte recouvert de papier de cuisson.

Pèle les asperges vertes et fais-les cuire : plonge-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laisse-les blanchir 5 à 10 minutes.

Sors les asperges de la casserole à l'aide d'une écumoire et égoute-les bien sur une assiette.

Pendant ce temps, casse les œufs dans un bol. Rajoute la crème fraîche et mélange à l'aide d'un fouet. Ajoute le parmesan puis mélange à nouveau.

Dispose les asperges en étoile sur la pâte. Verse ta préparation sur les asperges et en-

fourne pour 35 à 40 minutes.

À manger chaud avec une salade verte !