



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Tarte fine aux asperges

Pour 4 personnes | Très facile

35 min | **1.33€** La portion (prix indicatif)



Le croustillant de la tarte fine va sublimer le croquant de l'asperge.

Pour sublimer votre recette, vous pouvez ajouter un topping aux amandes !

On vous dit comment faire à la fin de la recette.

Les ingrédients

- **1 botte** de Asperge verte en botte
- **120 g** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **3 pièce** de Oeuf
- **0.5 c à s** de Moutarde classique
- **35 g** de Emmental rapé
- **35 g** de Parmesan rapé
- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Pendant que le four préchauffe, mélangez dans un bol $\frac{1}{2}$ grosse càs de moutarde avec 120 gr de crème épaisse, 3 jaunes d'œuf, $\frac{1}{3}$ des fromages, du sel et du poivre.
- 3 Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson.
À l'aide du dos d'un couteau, tracez délicatement un cadre à 1 cm du bord, puis piquez l'intérieur avec une fourchette. Enfourez à mi-hauteur pour environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Pas d'inquiétude si elle gonfle !

- 4 Pendant ce temps, préparez les asperges : coupez la base dure et filandreuse, et épluchez-les si nécessaire.
- 5 Sortez la pâte du four et appuyez doucement à l'intérieur du cadre pour aplatir la pâte. Étalez le mélange crème-moutarde, puis disposez les asperges en ligne par-dessus. Parsemez avec le reste de gruyère et parmesan râpés. Enfournez à nouveau pour 10 à 15 minutes, en vérifiant la cuisson des asperges avec la pointe d'un couteau. Si la pâte colore trop vite, baissez légèrement la température du four.
- 6 C'est prêt ! Servez avec une salade verte bien vinaigrée en accompagnement.

Pour sublimer votre recette, ajoutez un topping aux amandes !

Faites fondre une càs de beurre dans une poêle, puis faites dorer une poignée d'amandes effilées. Veillez à ne pas trop les cuire, car elles continueront à se colorer dans le beurre chaud. Hors du feu, incorporez une càc de jus de citron jaune et du sel.