



Plats d'accompagnement

Tarte aux asperges à la Flamande, sans croûte

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches (fraîches)
100 grammes de jambon à l'os
200 grammes de ricotta
5 œufs
persil
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Préchauffez le four à 180°C.

Enlevez les queues des asperges puis épluchez-les avec un économe. Cuisez-les en 8 minutes ([en fonction de la grosseur](#)) dans une grande casserole avec beaucoup d'eau et une pincée de sel. Ensuite faites-les bien égoutter et séchez-les. Entretemps coupez le jambon en fines lamelles.

Battez les œufs avec la ricotta en un mélange aéré. Assaisonnez avec persil, poivre et sel. Mettez le jambon dans un plat à four préalablement huilé avec l'huile d'olive puis versez le mélange par-dessus.

Déposez les asperges dans le plat au-dessus du mélange. Terminez avec les fines herbes selon le goût. Faites cuire la tarte aux asperges bien dorée en environ 23 – 30 minutes.

Un délice avec une petite salade fraîche.

Ustensiles de cuisine

Four

