



Entrées

Tarte aux asperges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes d'asperges blanches
400 grammes d'asperges vertes
5 paquets pâte filo
3 œufs
100 grammes de pecorino (râpé)
4 cuillères à soupe de ciboulette (hachée gros)
150 millilitres de crème
25 grammes de beurre
thym citronné
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Epluchez les asperges et enlevez le bout dur. Cuisez les asperges blanches 10 minutes dans de l'eau légèrement salée. Cuisez aussi les asperges vertes 6 minutes. Retirez-les de la casserole et faites bien égoutter.

Faites fondre le beurre au micro-ondes et badigeonnez-en la pâte filo des 2 côtés. Couvrez le fond d'un plat à four rectangulaire avec la pâte filo. Battez les œufs et incorporez-y le fromage.

Mixez bien lisse la ciboulette avec la crème. Incorporez-y le mélange œufs/fromage puis salez et poivrez. Versez le mélange aux œufs dans la forme ainsi que les asperges.

Cuisez la tarte bien dorée durant 20 minutes. Décorez avec le thym citronné.

Ustensiles de cuisine

Four

