



Les plats principaux

Tarte plateau aux asperges (vertes et blanches)

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
8 asperges blanches (mix blanc et verts)
100 grammes de fromage à la crème
50 grammes de crevettes grises
2 œufs
1 poignée de persil (haché finement)
1/2 citron (zeste)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffe le four à 180°C. Fais cuire la moitié des œufs durs et écale-les.

Épluche les asperges et fais-les blanchir pendant 5 minutes dans de l'eau salée. Coupe ensuite les asperges en deux dans la longueur.

Replie les bords de la pâte feuilletée et pique le fond avec une fourchette. Étale ensuite le fromage frais sur la pâte.

Dispose les asperges coupées sur la pâte et assaisonne avec du sel et du poivre.

Bats l'autre moitié des œufs et badigeonne les bords de la pâte feuilletée avec ce mélange. Fais cuire la tarte pendant 20 minutes dans le four préchauffé.

Termine la tarte en ajoutant les crevettes grises, l'œuf dur, le zeste de citron et le persil.

Ustensiles de cuisine

Four

