# Tarte estivale aux asperges

Miam c’est la saison des asperges! On en profite pour réaliser une belle entrée pour une soirée entre amis!

Cette recette est bien meilleure si vous utilisez une pâte feuilletée maison; pour une recette de pâte feuilletée ultra facile cliquez ici.

Tarte estivale aux asperges

## Matériel

- un « cercle » à tarte carré de 20 cm sur 20 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Lacor 68240 Cercle Carre pour Pâtisserie 20 X 20 cm

- une spatule coudée. Toujours super utile en cuisine et pâtisserie! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

GreeSuit Spatules Coudées à Patisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

# Ingrédients pour 6/8 personnes

- 250 g de pâte feuilletée
- environ 450 g d'asperges vertes ( j'ai utilisé des petites asperges)
- 250 g de ricotta
- 2 œufs
- 40 g de parmesan râpé
- J'ai parfumé ma préparation avec de l'ail des ours séché (quantité souhaitée) mais vous pouvez également la parfumer avec des épices comme du curry ou des zestes de citron finement râpés). Pour trouver de l'ail des ours cliquez ici.

# Préparation

- Etalez votre pâte feuilletée et foncez votre cercle à tarte avec.

Foncez votre cercle à tarte

- A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte. Replacez au frais (frigo).

A l’aide d’un couteau coupez le trop plein de pâte

- Coupez l’extrémité un peu dure des asperges et précuisez-les à la vapeur pendant 10 minutes. Réservez.

Coupez les queues des asperges vertes

- Dans un bol mélangez tous les ingrédients (ricotta, parmesan, œufs, épices ou ail des ours).

Mélangez tous les

ingrédients

- Versez ce mélange sur la pâte et disposez les asperges bien alignées par-dessus.

Versez ce mélange sur la pâte et disposez les asperges

- Enfournez 25 à 30 minutes à 200 °. A la sortie du four passez un petit couteau à lame fine tout autour de la tarte pour faciliter son démoulage. Utilisez votre spatule coudée pour déplacer la tarte sur le plat de présentation.

Enfournez 25 à 30 minutes à 200 °

Tarte estivale aux asperges