

Tarte aux asperges et roquette

Pour 6 personnes

Ingrédients :

La pâte :

200 gr de farine,
90 gr de beurre,
1 œuf,
Sel, Eau.

La garniture :

1 kilo d'asperges,
50 gr de roquette,
50 gr de noisettes,
30 gr de chèvre frais,
3 œufs,
125 ml de crème,
Poivre et sel.



Préparation :

La pâte

Faire la pâte en mélangeant les ingrédients, former une boule et laisser reposer 15 mn.
Beurrer un moule et précuire 15 mn la pâte à 180°.

La garniture

Eplucher les asperges, les cuire 10 mn et bien les égoutter !
Laver la roquette et la couper en fines lamelles.
Torréfier les noisettes et hacher au couteau, pas trop fin.

Battre les œufs et mélanger avec le fromage, la crème, la roquette, la moitié des noisettes puis saler et poivrer.

Ranger les asperges sur la pâte, verser le mélange et enfourner pour encore 35 mn à 180°. Vérifier si la pâte est bien cuite.

Ensuite parsemer avec le reste des noisettes et servir comme entrée ou avec une salade comme plat.