

Tarte aux asperges

pour 4 personnes
moule \varnothing de 28 cm

Ingrédients:

250 g de pâte à gâteaux
1 botte d'asperges, 500 g
4 œufs
80 g d'emmental ou de
gruyère râpé
1 dl de crème épaisse
1 dl de lait
1 cuillère à soupe
de maïzena
sel, poivre

Préparation:

Eplucher les asperges et les faire cuire pendant 15 minutes dans de l'eau salée. Faire égoutter et sécher sur un linge. Couper en morceaux de 1-2 cm. Étendre la pâte au rouleau et en garnir le moule. Piquer la pâte d'une fourchette. Casser les œufs. Délayer la maïzena dans le mélange crème-lait, ensuite ajouter les œufs, le fromage râpé du sel et du poivre. Garnir la pâte des morceaux d'asperges, couvrir du mélange œufs-fromage et faire cuire pendant 25 à 30 minutes au four chauffé préalablement (200°). Servir chaud.