

Tarte aux asperges vertes et à la ricotta



Pour la pâte

- 125 g de farine
- 60 g de beurre demi-sel
- 60 g d'eau froide
- une pincée de sel

Pour la garniture

- 1 botte d'asperges vertes
- 250 g de ricotta
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 œufs entiers
- 50 g de parmesan râpé
- du sel
- du poivre
- du piment d'Espelette

Commencez par préparer la pâte: dans un saladier, mélangez la farine, le beurre ramolli coupé en petits dés, puis ajoutez l'eau bien froide et le sel. Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Filmez et réservez au frais pendant au moins une heure.

Préchauffez votre four à 200°.

Étalez la pâte sur votre plan de travail préalablement fariné et placez-la dans le moule à tarte. Piquez le fond de tarte avec une fourchette et parsemez de 20g de parmesan râpé. Réservez ensuite au frais pendant une dizaine de minutes, cela pour éviter que la pâte ne se rétracte à la cuisson.

Pendant ce temps, faites cuire les asperges dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Elles doivent rester croquantes.

Enfin, préparez l'appareil: dans un saladier, mélangez la ricotta, la crème, les œufs, le reste du parmesan, le sel, le poivre, le piment d'Espelette.

Versez l'appareil sur le fond de tarte, placez joliment les asperges et faites cuire la tarte pendant 30 minutes.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.