Tarte aux asperges sauvages, champignons et lardons

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 belle botte d'asperges sauvages
- 100 g de lardons fumés
- 100 g de champignons de paris frais
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de gruyère râpé
- 2 oeufs
- huile
- muscade

Recette

Préchauffez le four th.5 (150°C).

Coupez les bouts durs des asperges sauvages. Coupez en petits morceaux le reste. Faites-les revenir dans l'huile avec les lardons et les champignons coupés en lamelles. Retirez-les du feu dès qu'elles sont souples sous la dent. Mettez la pâte dans un moule à tarte. Piquez-la. Mettez dessus les asperges, lardons et champignons. Parsemez de gruyère râpé. Battez la crème avec les oeufs, salez, poivrez. Ajoutez à la préparation précédente.

Enfournez 30 min environ (le dessus doit être doré).