

Tarte aux asperges

INGREDIENTS

1	Pate à tarte
3	Œufs.
12 cl	Lait
50 g	Crème
	Sel, poivre et parmesan



PREPARATION :

Cuire les asperges 10 mn au cuit vapeur

Cuire le fond de tarte dans un moule 10 mn au four 200°C

Sortir le fond de tarte du four.

Couper les asperges afin de les répartir en rayon de vélo dans le fond de la tarte. Il faut prendre la partie de l'asperge avec la pointe. Alternier les pointes.

Couper en rondelles le reste des asperges (tronc) et répartir les rondelles entre les rayons

Préparer l'appareil avec les œufs, le lait, la crème. Saler, poivrer, râper un peu de muscade et ajouter du parmesan.

Enfourner et cuire la tarte 30 mn environ à 200°C