

Tarte aux asperges vertes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 3/4 d'une botte d'asperges vertes
- 2 œufs
- 250g de mascarpone (1 pot)
- Grana
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet et un moule à tarte.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper les bouts durs (les queues des asperges) et les laver.
- Étaler la pâte et la placer dans le moule.
- Déposer les asperges essuyées sur la pâte et saupoudrer de grana.
- Dans un saladier, fouetter les œufs et le mascarpone.
- Verser sur les asperges et saupoudrer de nouveau de grana.
- Enfourner pour 40 min et déguster sans attendre.

Bon appétit !