



Tarte aux asperges et tomates cerise

Ingrédients :

Pâte feuilletée ou brisée
1 botte d'asperge
24 tomates cerise
2,5 dl de crème
1 dl de lait
3 oeufs
sel poivre

Préparation :

Eplucher les asperges, couper et jeter la base (environ 2 cm), laver à l'eau claire puis cuire 15 minutes dans une casserole d'eau salée, égoutter et laisser refroidir un peu

Abaisser la pâte et foncer dans un moule rectangulaire beurré et fariné ou garni d'un papier sulfurisé

Piquer le fond avec une fourchette, placer une feuille de papier aluminium et recouvrir avec des noyaux de cerises

Cuire (à blanc) 15 minutes à dans le four préchauffé à 200 degrés

Aligner les asperges au centre du moule, puis déposer les tomates cerise rincées à l'eau le long des têtes et des bases des asperges

Mélanger les oeufs, la crème et le lait, saler et poivrer, verser sur la tarte

Cuire environ 25-30 minutes dans le four à 200 degrés

