



TARTE AUX ASPERGES VERTES ET SAUMON FUME

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte brisée toute faite

15 pointes d'asperges vertes, 2 paquets de lardons de saumon fumé,

3 oeufs, 20 cl de crème fraîche entière liquide

sel, poivre, un peu d'huile d'olive

Rincer les pointes d'asperges, les couper en 2 dans le sens de la longueur. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et passer les lamelles d'asperges dans l'huile chaude durant quelques minutes pour les attendrir un peu. réserver.

Etaler la pâte brisée dans votre moule, piquer le fond. Répartir les lardons de saumon fumé. Battre les 3 oeufs en omelette, ajouter la crème fraîche, saler (peu à cause du saumon), poivrer et bien mélanger. Recouvrir les lardons de saumon de la préparation. Disposer sur le dessus, en couronne, les lamelles d'asperges vertes. Cuire 25 mn au four à 200°.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com