



# That's Amore!



## TARTES FINES AUX ASPERGES



Ingrédients pour 4 personnes : 1 pâte feuilletée rectangulaire, 1 bouquet d'asperges (3/4 par personne), 2 c. à soupe de mascarpone, 2 c. à soupe de parmesan râpé, poivre du moulin, huile d'olive vierge extra, copeaux de parmesan, 4 tranches de jambon cru de Parme ou San Daniele, 1 jaune d'œuf pour la dorure.

Éliminez la partie la plus dure des asperges et blanchissez-les 3 minutes dans de l'eau bouillante salé. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Découpez 4 rectangles de pâte feuilletée. Mélangez le mascarpone et le fromage râpé, puis étalez cette crème sur la pâte feuilletée en laissant un bord d'environ 0.5cm. Disposez par-dessus les asperges: j'en ai mis une au centre, enveloppée de jambon et 2 nature aux extrémités. Badigeonnez de jaune d'œuf les bords des tartes fines. Assaisonnez les asperges d'un filet d'huile et un tour de moulin à poivre, puis enfournez une vingtaine de minutes à 200°C, jusqu'à ce que les tartes soient dorées. Décorez avec les copeaux de parmesan et servez avec une salade verte.