

# Tarte aux asperges vertes

## Pâte Brisée :

250g de farine  
2 pincées de sel fin  
150g de beurre mou  
1 œuf  
6 cl de lait

Mélangez la farine, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien sableux. Ajoutez l'œuf puis le lait et amalgamez rapidement (la pâte ne doit pas être trop travaillée sinon elle durcirait à la cuisson).

Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au frais 1 heure.

Étalez la pâte et foncez un moule à tarte de 26cm de diamètre. Piquez-la et réservez au frais. Faites cuire à blanc votre pâte à 170° pendant 15 min.

## Garniture :

200g de fromage frais de chèvre type Petit Billy  
piment d'Espelette  
ciboulette  
3 œufs  
25cl de lait  
20cl de crème liquide  
noix de muscade  
gruyère râpé  
1 botte d'asperges vertes

Faites cuire les asperges vertes al dente (5-7min dans l'eau bouillante salée). Coupez leur base et réservez tous les morceaux.

Écrasez le fromage de chèvre (ajoutez un peu d'huile d'olive pour détendre si besoin). Salez, poivrez, ajoutez le piment et la ciboulette.

Dans un autre bol, battez les œufs avec le lait et la crème liquide. Salez légèrement, ajoutez la noix de muscade et une poignée de gruyère râpé.

## Montage :

Étalez la préparation au chèvre sur le fond de tarte. Recouvrez avec la base des asperges puis versez la préparation aux œufs. Disposez régulièrement les asperges.

Faites cuire à 180° pendant 25-30min (la tarte doit être bien dorée).