

Tarte aux Asperges vertes

Votre marché:

Pour la pâte:

20g de parmesan râpé
200g de farine
130g de beurre en morceaux
60g d'eau
1 oeuf
1 pincée de sel
1 càc d'herbes de Provence

Pour la garniture:

500g d'eau
2 càc de sel
300g d'asperges vertes bottées (retirer le pied!)
3 oeufs
150g de crème liquide (ou semi-liquide)
2 càs de persil (plat ou frisé)
1 tranche de jambon cuit
1 petite barquette de lardons ou allumettes (75g) nature*** (plus bas je vous expliquerai pourquoi je ne prends plus du "fumé")

Préparation :

La pâte d'abord:

Placer tous les ingrédients dans le bol et pétrir 1 min / position bol fermé / fonction épi.
Sortir la pâte du bol, la rouler en boule sur un plan de travail légèrement fariné, puis la réserver au frais/

La Garniture:

Verser l'eau et le sel dans le bol. Disposer les asperges dans le récipient à vapeur, le mettre en place et programmer 18 min / vapeur / vitesse 1.
Pendant ce temps, préchauffer le four à 200° (Th 6-7). Beurrer un moule à tarte (la pâte est largement suffisante pour un diam. de 30 cm!). Passer un peu de chapelure et évacuer le surplus.
Placer la pâte dedans et bien étaler à l'aide d'un petit rouleau à pâtisserie. Bien remonter les bords.
Piquer le fond avec une fourchette.
A la sonnerie, retirer le récipient à vapeur, vider le bol.
Mettre le persil dans le bol. Mixer 5 sec. à vitesse maxi. Racler les parois.
Rajouter les oeufs, la crème, le persil et le sel dans le bol et mixer 15 sec. vitesse 4.
Découper le jambon en lanières, disposer celles-ci sur le fond de tarte, ajouter les lardons et recouvrir du mélange crème-œufs. Répartir les asperges et enfourner 30 minutes à 200°

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

