

Galette Feuilletée à l'Orange et aux Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230g
- ASPERGE(S)	150g (vertes)
- ORANGE(S)	1 (ou 2 mandarines)
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	60g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Étalez la pâte feuilletée dans le plat CRIPS. Roulez les bords de façon à obtenir un carré de pâte. Piquez le centre avec une fourchette et réservez au frigo.
- Pelez l'orange à vif (ou les mandarine) puis coupez de fins quartiers à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Réservez au frais.
- Coupez les pieds des asperges, pelez-les si nécessaire puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 5-6 minutes.
- Répartissez les asperges et les oranges sur le fond de la pâte.
- Fouettez l'œuf avec la crème. Salez et poivrez généreusement.
- Versez ce mélange sur la pâte garnie.
- Enfournerez au micro-onde position CRISP pendant 15 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer pendant 3-4 minutes.
- Dégustez.

