

Tarte aux 2 Asperges, à la Ricotta et au Jambon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	8 vertes et 8 blanches
- PATE FEUILLETEE	2x 240g
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- OEUF(S)	1
- LAIT	50 ml
- CRÈME FRAICHE	50 ml
- BASILIC	1/2 c à soupe
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez une feuille de papier sulfurisé dans le fond d'un moule à manquer carré (23 cm de côté).
- Déposez-y les deux pâtes feuilletées l'une sur l'autre. Foncez les bords.
- Faites cuire à blanc (avec des pois au centre) pendant 12 minutes. Après ce temps, retirez les poids et laissez refroidir quelque peu.
- Entre temps, pelez les asperges et coupez les pieds durs.
- Faites cuire les blanches pendant 18 minutes dans de l'eau bouillante salée et les vertes, 12 minutes. Egouttez, salez puis poivrez. Réservez.
- Dans un plat creux, mélangez l'œuf avec la ricotta, le lait, la crème et le basilic. Salez et poivrez.
- Déposez sur la pâte précuite, les tranches de jambon puis répartissez le mélange à la ricotta. Déposez ensuite les asperges en alternant une blanche avec une verte.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Démoulez délicatement, saupoudrez de ciboulette ciselée et coupez en portions.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.