

FICHE DE RECETTE

Tarte aux asperges, au gruyère & au jambon cru

Type de recette	
Nombre de portions	4
Temps de préparation	1h 20 + réfrigération
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	



INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
beurre	gr	15		
asperges vertes	gr	250		
œufs	piece	2		
crème liquide	ml	120		
ciboulette	càs	2		
feuilles de thym frais	càc	1,3		
gruyère rapé grossièrement	GR	60		
	GR			
Pâte au parmesan				
farine ordinaire	gr	120		
beurre froid, coupé en morceaux	gr	70		
parmesan finement râpé	gr	70		
jaune d'œuf	unité	1		
eau glacée	Càs	1		
Salade d'asperges				
asperges vertes	gr	300		
asperges blanches	gr	300		
jambon cru, coupé en tranches fines	gr	70		
parmesan finement râpé	Càs	1,5		
feta marinée, égoutée, coupée en morceaux	gr	40		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1: préparer la pâte au parmesan : travailler la farine, le beurre et le parmesan au robot jusqu'à obtention d'un sable grossier. Ajouter le jaune d'oeuf et un peu d'eau pour que les ingrédients s'agglomèrent. Pétrissez délicatement la pâte sur un plan de travail fariné, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Emballez le pâton dans du film alimentaire et placez le 30 min. au frigo.
- 2: huiler un moule à tarte rectangulaire de 12,5 x 35 cm à fond amovible. Abaissez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé, jusqu'à l'obtention d'un rectangle de la taille du moule. Foncer le moule et égaliser le pourtour. Poser le moule sur une plaque de cuisson et placez le tout 30 min au réfrigérateur.
- 3: préchauffer le four à 180°.
- 4: poser une feuille de papier sulfurisé sur la pâte, recouvrir la de haricots secs ou de riz et faites la cuire 15 min. à blanc. Retirer le papier et les haricots et faire cuire encore 15 min. Augmenter la température du four à 200°.
- 5: faire fondre le beurre dans un poêle à frire et faites y cuire les asperges 5 min. sur feu moyen. Enlever les asperges de la poêle.
- 6: fouetter les oeufs, la crème, la ciboulette et le thym dans un saladier. Disposer les asperges sur la pâte, en faisant dépasser les têtes sur le bord, versez le mélange à l'oeuf par -dessus et parsemer de gruyère.
- 7: enfourner la tarte pour 30 min. de cuisson, jusqu'à ce que la garniture ait pris. Laisser reposer 10 min.
- 8: salade d'asperge : Tailler les asperges en longs rubans minces à l'aide d'un économiseur ou d'une mandoline. Déchirer chaque tranche de jambon cru en 3 morceaux. placer les rubans d'asperge et le jambon dans un bol, avec le parmesan et la feta. Mélanger.
- 9: garnir la tarte avec la salade d'asperge et servir.



