
TARTE AUX ASPERGES ET POMMES DE TERRE

Ingrédients :

- 1 Botte d'asperges
 - 5 Petites pommes de terre
 - 3 Œufs
 - 20 cl Crème de Brebis
 - 150g fromage de blanc de Brebis
 - 15g Gruyère râpé
 - 10g Beurre végétal ou ghee
 - 1 Petit bouquet d'herbes (ciboulette, persil, origan)
 - 1 pâte à tarte sans gluten ou pâte de votre choix
 - Sel
 - Poivre
-
- Faites cuire les pommes de terre avec leur peau, 15 min dans une casserole d'eau salée.
 - Rafraîchissez, pelez et coupez-les en rondelles.
 - Coupez les extrémités des asperges et épluchez-les.
 - Faites-les cuire 8 min dans une casserole d'eau bouillante salée.
 - Plongez-les dans une eau glacée puis égouttez-les.
 - Dans un saladier, fouettez les œufs avec Le fromage blanc de brebis, la crème et le gruyère râpé, salez et poivrez.
 - Ajoutez la moitié des herbes ciselées et la moitié des asperges coupées. Réservez les autres entières. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
 - Étalez la pâte dans un moule beurré. Garnissez de pommes de terre et versez la préparation aux œufs. Disposez le reste des asperges entières sur le dessus.
 - Enfournez pour 25 à 30 min. disperser les herbes dessus. Servez chaud.
 - Accompagnez d'une salade verte.