



Tarte aux asperges et aux œufs

 **Temps de préparation**

30 min à 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingrédients

1 kilogramme d'asperges blanches
1 kilogramme d'asperges vertes
1 paquet de pâte feuilletée (du surgélateur)
1 rouleau fromage de chèvre (doux)
6 œufs
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les asperges blanches et coupez-les en deux. Conservez les extrémités inférieures pour une autre préparation. Faites cuire (à la vapeur) les asperges blanches. Procédez de même avec les asperges vertes.
- 2.** Foncez un moule rectangulaire avec du papier sulfurisé. Tapissez l'entièreté du moule avec les carrés de pâte feuilletée.
- 3.** Recouvrez la pâte d'une couche de fromage de chèvre. Disposez les asperges blanches et vertes en reproduisant un motif de damier (voir photo).
- 4.** Faites cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 5.** Sortez le moule du four et cassez les œufs sur les asperges. Enfournez à nouveau 5 minutes.