

Tarte aux asperges



Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée HERTA
- 20 asperges blanches en bocal
- 3 pommes de terre
- 4 tranches de lard fumé
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait concentré non sucré
- 80 g de gouda
- Sel et poivre

Cuire 20 min à l'eau les pommes de terre avec leur peau, les éplucher et les couper en rondelles moyennes. Egoutter les asperges, couper les pointes puis détailler les tiges en tronçons. Préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte, en garnir le moule à tarte beurré, piquer à la fourchette la pâte, répartir le lard coupé en fines tranches, disposer sur le lard les pommes de terre coupées en rondelles, les asperges et le gouda découpé en fines lamelles.

Dans un bol, battre les oeufs, la crème liquide, le lait, poivrer, saler et verser cette préparation sur la tarte. Cuire au four pendant 40 min. Servir chaud ou tiède.