**Tarte aux asperges mozzarella et parmesan**

1 rouleau de pâte feuilletée épaisse

2 bottes d’asperges vertes

1 mozzarella **Ingrédients**

2 œufs entiers

20 cl de crème fraîche liquide épaisse

Thym

Ail

1 c à soupe de parmesan

Huile d’olive

Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffage four à 190°C**

Laver, sécher et couper l'extrémité dure des asperges. Couper les tiges en tronçons et garder les pointes pour la décoration. Mettre à chauffer un peu d’huile dans une poêle et faire revenir les asperges vertes avec l’ail émincé pendant 5 min environ tout en remuant régulièrement.

Battre les œufs avec la crème fraîche, ajouter le thym, un peu de parmesan. Saler, poivrer et mélanger. Huiler légèrement le plat à tarte, placer la pâte feuilletée et piquer le fond avec une fourchette. Déposer sur la pâte feuilletée du papier alu et déposer dessus des légumes secs. Précuire la tarte 15 min. Retirer les légumes secs et papier alu.

Placer les asperges sur le fond de la tarte et verser dessus les œufs battus avec la crème. Couper la mozzarella, et disposer les morceaux sur le dessus la tarte. Enfourner pour 25 min environ

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**