

TARTE ASPERGE RICOTTA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 20 asperges vertes en conserve
- 150 g de ricotta
- 20 g de parmesan
- 2 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pâte feuilletée

Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- égoutter les asperges, couper les asperges à la même dimension que votre moule et réserver le reste des tiges
- mettre dans les bols, les parties des tiges réservées
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 3
- ajouter la ricotta, le parmesan, les œufs, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 4
- tapisser un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- verser la crème à la ricotta sur le fond de tarte
- disposer les asperges sur la crème
- mettre au four pendant 45 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.