

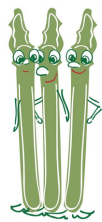


# Tarte feuilletée - asperges, chèvre, basilic

Une recette graphique, où chacun peut s'amuser en laissant court à sa créativité !

Mes atouts : Déclinable à l'infini : Forme carrée, rectangle ou ronde ? Asperges vertes, blanches ou même violettes ?!!

- En entrée ou en plat
- Pour 4 à 6 personnes
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes



## Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 300g d'asperges (environ 16 unités)
- 100g de fromage de chèvre frais 3 cuillères à soupe de crème de soja liquide (ou de crème fraîche liquide)
- 6 feuilles de basilic
- 20g de parmesan

## Le matériel

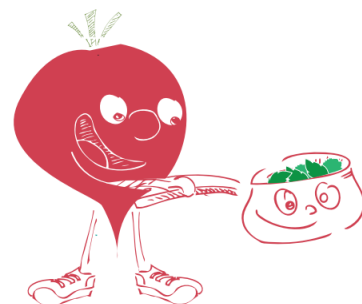
- 1 économe
- 1 couteau de cuisine (+/- 1 rouleau à pâte)
- 1 planche à découper
- 1 grande casserole
- 1 égouttoir
- 1 four avec une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (ou un grand plat allant au four)
- 1 bol

## Les asperges

Epluche les asperges blanches et retire les bouts s'ils sont trop durs.

Fais cuire les asperges (blanches, vertes ou violettes) pendant 6 à 8 min dans une grande casserole d'eau frémissante, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Egoutte-les délicatement pour ne pas les casser.



## La pâte feuilletée :

Coupe des rectangles de pâte feuilletée d'environ 15 cm de large (la hauteur des asperges) et 10 à 15 cm de long (pour contenir suffisamment d'asperges côte à côte), à l'aide d'une roulette à pâte (ou d'un couteau à défaut).

Pique le fond avec une fourchette et fais cuire les pâtes feuilletées également pendant 8 min dans ton four préchauffé à 180°C.



### La crème :

Dans un bol, mélange le chèvre frais, la crème de soja (ou la crème fraîche liquide) et le basilic. Sale légèrement et poivre.



### Le montage :

Tartine les pâtes feuilletées de cette préparation puis dépose les asperges.

Saupoudre de parmesan et fais gratiner environ 8 à 10 min dans le four maintenu à 180°C, en plaçant les tartelettes en haut du four.

(Ne mets pas la position grill, elles risqueraient de brûler).

### Les petits plus :

- Tu peux ajouter des feuilles de basilic frais pour décorer et apporter de la fraîcheur !!
- Tu peux aussi ajouter quelques noisettes concassées pour apporter encore plus de croquant !!

### La bonne idée :

Me servir en mini format à l'apéritif sous forme de roulé individuel : réalise un petit roulé de pâte feuilletée dans lequel tu enroules quelques asperges !!

