

Tarte aux asperges vertes, ricotta et jambon de Parme

Préparation 20 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

200 g de farine

50 g de maïzena

1 pincée de sucre

180 g de beurre

1 jaune d'oeuf

1 c à s de vinaigre balsamique

Sel

1 botte d'asperges vertes

250 g de ricotta

4 fines tranches de jambon de Parme

1 oeuf

50 g de parmesan râpé (que j'ai rajouté)

15 cl de crème liquide

6 feuilles de basilic

20 g de farine pour le plan de travail

10 g de beurre pour le moule si nécessaire

1 pointe de piment de Cayenne

Préparation de la pâte :

Dans le bol du robot mixer mettre la farine, la maïzena, le sucre, 2 pincées de sel, et le beurre coupé en dés. Malaxer et quand le mélange devient sablé ajouter le jaune d'oeuf, 4 cl d'eau et le vinaigre balsamique puis ramasser la pâte en boule. Ne surtout pas trop travailler la pâte. J'ai rajouté un peu de farine car la pâte n'était assez sèche.

Abaïsser la pâte et garnir le moule à tarte beurré s'il n'est pas anti-adhésif. Piquer la pâte avec une fourchette et mettre le moule 15 mn environ au congélateur, puis faire cuire 10 mn à blanc à four préchauffé à 200 ° (à adapter suivant le four).

Préparation de la garniture :

Éliminer le bout des asperges et éplucher la partie basse en partant du bourgeon. Les faire cuire à la vapeur 15 mn.

Dans un saladier mettre l'oeuf, la ricotta, la crème liquide, le parmesan râpé, sel, piment de Cayenne et basilic ciselé. Mélanger pour obtenir une préparation homogène. Verser sur le fond de tarte précuit. Couper le jambon de Parme en lanières et les répartir sur la tarte ainsi que les asperges. Enfourner 30 mn à 200° (à adapter en fonction du four) et servir chaud ou tiède.

Vin conseillé : un Bourgogne blanc Pernand- Vergelesses

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>