

Tarte feuilletée aux asperges et au fromage bleu



Recette et photo par Les Minettes

Cette recette est très simple à préparer et se décline selon vos goûts. Nous mettons l'asperge à l'honneur, car c'est la saison, mais vous pouvez la remplacer par les légumes du marché, selon la période : têtes-de-violon, bette à carde, champignons, poireaux, chou-fleur ou chou romanesco (blanchis), courges, courgettes, patates douces, etc. (la liste est longue!).

Portions : 6 pour l'apéro ou de 2 à 3 pour le repas

Mode de cuisson : four

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

⅔ tasse (160 ml) crème fraîche ou crème à cuisson 35 %

130 g fromage bleu Le Ciel de Charlevoix

2 c. à soupe (30 ml) moutarde forte

1 c. à thé (5 ml) fleur d'ail

1 c. à thé (5 ml) thym frais (ou séché)

1 c. à thé (5 ml) origan frais (ou séché)

2 œufs
1 c. à thé (5 ml) fleur de sel
Poivre du moulin (au goût)

250 g pâte feuilletée
1 botte (environ 20) asperges, lavées et parées
2 oignons verts, hachés

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans une petite casserole, chauffer à feu moyen la crème et le fromage jusqu'à ce que ce dernier soit fondu, en mélangeant régulièrement. Ajouter la moutarde, la fleur d'ail, le thym et l'origan. Réserver.
3. Battre les œufs avec le sel et le poivre, et mélanger avec l'appareil de crème et de fromage.
4. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte feuilletée pour former un grand rectangle d'environ 6 mm (¼ pouce) d'épaisseur. Transférer sur une plaque allant au four, recouverte de papier parchemin.
5. Replier les bords de la pâte pour former une croûte d'environ 6 mm (¼ pouce) qui retiendra l'appareil. À l'aide d'une fourchette, piquer le fond plat de la pâte (pas la croûte) à quelques endroits.
6. Verser l'appareil sur la pâte. Répartir les asperges et les oignons verts.
7. Cuire au four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. (Il se peut que le mélange déborde de la pâte. Pas de panique! Ce sera tout aussi bon.)
8. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

À accompagner d'une bonne salade d'endives, en plat principal, ou à couper en petits carrés, pour l'apéro.

Quelques petites notes...

- Vous pouvez remplacer le fromage bleu par du fromage de chèvre, du parmesan ou du vieux cheddar.
- Ne jetez pas les queues d'asperge...
- ... faites un velouté
Conservez un sac au congélateur dans lequel vous mettrez les queues d'asperge lavées. Une fois la quantité requise atteinte, cuisinez votre meilleure recette de velouté aux asperges!

... faites des chips

Éplucher les queues d'asperge lavées, mélanger avec une huile végétale ou de caméline, répartir sur une plaque avec parchemin, saupoudrer de fleur de sel et cuire au four environ 10 minutes à 220 °C (425°F). Déguster à l'apéro ou alors servir sur une salade, une soupe ou une pizza.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2019/05/tarte-feuilletee-aux-asperges-et-au-fromage-bleu/>