



Tarte salée à la ricotta et aux asperges

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée
1 petit bocal de ricotta
75 grammes de parmesan (râpé)
2 cuillères à thé de pesto (prêt à l'emploi)
1/2 décilitre crème entière
1 œuf (battu)
12 d'asperges vertes
3 radis (en rondelles)
1 bouquet roquette
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Chemisez un moule à tarte beurré et fariné avec la pâte feuilletée. Piquez-la de quelques petits trous à l'aide d'une fourchette. Couvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou de haricots secs). Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson et poursuivez la cuisson pendant 7 minutes. Laissez refroidir le fond de tarte dans le moule.
- 2.** Dans un bol, mélangez la ricotta, le parmesan, le pesto, le sel et le poivre.
- 3.** Dans un autre récipient, mélangez la crème et l'œuf et ajoutez ce mélange au fromage. Nappez-en le fond de tarte.
- 4.** Coupez la base des asperges. Disposez-les côte à côte sur la pâte.
- 5.** Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir légèrement et garnissez de rondelles de radis et de roquette.