



TARTE TATIN D'ASPERGES ET DÉS DE JAMBON



20 min.



30 min.



3-4 pers.

RÉALISÉ PAR

Dynaform Nyon

Suite à une discussion entre mecs, cette recette m'a été partagée avec Philippe, merci à lui !

INGRÉDIENTS

- une pâte feuilletée, ronde de 30 cm
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 bottes d'asperges
- 200g de jambon blanc en tranche
- un pote de fromage « Tartare » ail et fines herbe de 150g
- un peu de beurre salé

MARCHE À SUIVRE

Dans un plaque à gâteau ronde mettre un papier sulfurisé pour couvrir que le fond de celle-ci.

Précuire les asperges quelques minutes pour qu'elles soient encore légèrement croquantes.

Sur le papier soupoudrer le sucre bien le répartir. Dans le four préchauffé à 180c° glisser la plaque jusqu'à ce que le sucre se soit caramélisé. 5- 7 min

Sortir la plaque du four. Sur le sucre caramélisé répartir des copeaux de beurre.

Poser les asperges en étoile (La fleur au milieu). Il faudra peut-être réduire leur taille. Les bouts coupés serviront à combler les espaces entre les tiges d'asperges.

Parsemer le jambon coupé en petit carré.

Avec 2 cuillères répartir le fromage « Tartare » sur toute la surface.

Poser la pâte feuilletée sur la tarte d'asperge.

Faire quelques trous et mettre dans le four une trentaine de minute jusqu'à ce que la pâte soit bronzée et cuite.

Bon appétit !

ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez utiliser de la viande blanche ou rouge comme jambon