



Tarte d'asperges blanches à la frangipane

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 barquette de pointes d'asperges blanches C'Zon de 200 g
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 sachet de préparation à la frangipane
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Sel, Poivre

1. Dérouler la pâte feuilletée, y découper deux cercles, puis les placer sur une plaque de four.

Préchauffer le four à 200°.

Couper les asperges en deux dans le sens de la longueur.

2. Faire sauter les pointes d'asperges blanches dans de l'huile d'olive.

Ajouter une pincée de sel puis un fond d'eau. Réduire le feu puis laisser mijoter 2 à 3 minutes.

3. Sur les fonds de tarte, étaler la frangipane en laissant 1cm sur le bord.

Disposer les asperges sur la frangipane.

Appliquer le jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau et mettre les tartes au four chaud pendant 3 minutes.

Astuce

Accompagnez vos tartes d'un petit beurre fondu mousseux aux herbes.

© [C'Zon](#)