



Tartelettes d'asperges au chèvre et saumon fumé

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 tartelettes

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1/2 barquette de pointes d'asperges vertes C'Zon (100g)
- 2 tranches de saumon fumé
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 2 œufs
- 150 g de crème fraîche liquide
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 160°C (th. 6-7).
2. Abaisser la pâte dans 6 moules à tartelettes et la piquer à la fourchette.
3. Fouetter les œufs avec la crème liquide et le chèvre frais.
4. Saler et poivrer.

5. Couper aux ciseaux le saumon fumé en petites lamelles et disposer sur la pâte des tartelettes. Verser sur le saumon dans les tartelettes le mélange crème / œufs / fromage.
6. Ajouter les pointes d'asperges coupées en 2 dans le sens de la largeur et faire cuire 30 minutes à 160°C. Déguster chaud ou froid.

Astuces

Le nombre de tartelettes dépendra de la taille de vos moules et de la taille de la pâte feuilletée. Pour une version familiale, format tarte, modifier les quantités en mettant 3 œufs, 200 g de crème liquide, 4 tranches de saumon fumé et une barquette entière de pointes d'asperges vertes (quantité inchangée pour le fromage).

© [C'Zon](#)