



## Tartelettes végétariennes à la ricotta et aux légumes primeurs

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 200 g de ricotta
- 1 citron non traité
- 2 carottes multicolores
- 2 cives (ou oignons nouveaux)
- ½ botte de radis rose
- Huile d'olive

### *Chez Thiriet*

- 1 pâte feuilletée
- 6 asperges
- 50 g de petits pois

1. Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
2. Découpez 6 cercles de pâte feuilletée décongelée. Piquez-les avec une fourchette et placez-les entre deux feuilles de papier cuisson puis entre deux plaques de cuisson. Faites-les cuire 15 min.

3. Pendant ce temps, faites bouillir une grande quantité d'eau salée dans une casserole et faites cuire les asperges et petits pois comme indiqué sur les sachets.
4. Égouttez-les et rafraîchissez directement les légumes dans un grand bain d'eau glacée pendant 1 min pour arrêter la cuisson.
5. Coupez les asperges, radis et oignons nouveaux en rondelles, les carottes en lamelles à l'aide d'un économe.
6. Prélevez les zestes du citron jaune et mélangez-les avec la ricotta.
7. Tartinez les disques de feuilleté avec la ricotta au citron et déposez par-dessus un mélange de légumes.
8. Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.