Tarte aux asperges

Recette de V-ZUG SA

Préparation	20 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

500 g d’asperges, vertes

100 g de jambon cru

Eplucher le tiers inférieur des asperges et trancher la base. Couper les asperges en morceaux d’env. 3 cm de long. Couper le jambon cru en lamelles.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus

2 œufs

250 ml de demi-crème

100 g de gruyère, râpé

Sel

Poivre, moulu

Noix de muscade, râpée

Pour l’appareil, battre les œufs, incorporer la demi-crème et le gruyère, saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

1 pâte à gâteau, abaissée en rond

Disposer la pâte avec le papier sulfurisé dans la plaque à gâteaux ronde et la piquer à l’aide d’une fourchette. Répartir les asperges et le jambon sur la pâte et verser l’appareil dessus.

Enfourner la plaque à gâteaux ronde sur la grille dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 180 °C pendant 45 min

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019