Tarte aux asperges

Recette de V-Kitchen



Préparation	20 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Tarte aux asperges avec des asperges vertes, du Gruyère et du jambon cru, cuite jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Idéal pour le printemps, un brunch ou un repas léger.

Tarte aux asperges

1 pâte feuilletée abaissée ronde, (env. 32 cm Ø)

500 g d'asperges vertes, tiers inférieur pelé, en morceaux d'environ 3 cm

250 ml de demi-crème

2 œufs

100 g de gruyère, râpé

un peu de noix de muscade moulue

½ c.c de sel

un peu de poivre

100 g de jambon cru, (p. ex. Parme), râpé

Tarte aux asperges

Préchauffez l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 200 °C. Déroulez la pâte feuilletée et placez-la dans le moule préparé, puis piquez-la uniformément avec une fourchette. Disposez les asperges uniformément sur la base. Mélangez la crème entière et tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus, puis versez sur les asperges. Répartissez uniformément le jambon séché sur le dessus. Placez le moule sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé et faites cuire pendant environ 30 minutes. Retirez et laissez légèrement refroidir avant de servir.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 200 °C pendant 30 min

Conseils

À la place du jambon de Parme, utilisez des tomates séchées à l'huile.

Accessoires

Moule à tarte ou à quiche (env. ø 28 cm), chemisé de papier cuisson ou graissé et légèrement fariné

Grille métallique

Informations complémentaires

Créée le	11.03.2026