

Tartelette asperges fromage frais et sarrasin

Ingrédients pour 2 personnes

- 4 asperges vertes
- 100 gr de mélange Chavroux et Brocciu
- 2 Carré feuilletés ou fond de tarte feuilletée
- Sarrasin Torréfié (facultatif)
- Huile d'olive
- Pesto à l'ail des ours
- 1 Jaune d'oeuf pour la dorure mélangé avec un filet de lait
- Fleurs de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher grossièrement, à l'aide d'un économe, les asperges
- Les couper en petits morceaux.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et ajouter les asperges à cuire pour une dizaine de minutes.
- Saupoudrer de Sarrasin. Saler et poivrer.
- Foncer la pâte feuilletée dans des moules à tartelette en silicone
- Mélanger le Chavroux et le Brocciu et l'ajouter dans le fond des 2 tartelettes
- Ajouter dessus une cuillère à café de pesto à l'ail des ours.
- Ajouter les morceaux d'asperges cuites et le sarrasin.
- Mélanger le jaune d'oeuf et un tout petit filet de lait et à l'aide d'un pinceau badigeonner la pate feuilletée.
- Préchauffer le four à 200° c.
- Enfourner les tartelettes lorsqu'il est chaud. Cuire durant 20 minutes environ.
- Déguster les tartelettes avec une salade verte dès la sortie du four

