

Tarte Fine aux Asperges

Ingrédients pour : 4 personnes

- 1 pâte feuilleté pur beurre
- 150 g de fromage de brebis ou de chèvre
- huile d'olive
- 6 asperges vertes
- quelques brins de persil plat

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 1.40 Euros
par personne**

Préparation

Préchauffez le four à 150°C

Faites cuire la pâte feuilletée entre deux plaques pendant 15 minutes

Mélangez le fromage frais et l'huile d'olive, assaisonnez

Tartinez la pâte de ce mélange

Taillez les asperges en fins biseaux et couvrez-en la tarte

Parsemez le tout de persil

