Recette

Tarte de printemps

Croustillante et crémeuse avec des légumes de printemps frais et croquants

15 Min.
Temps de préparation

50 Min.
Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

1 **pâte feuilletée ronde, abaissée**

150 g **de fromage de chèvre frais**

1/2 **citron, zeste légèrement râpé, 1 cs de jus**

1 botte **de basilic, la moitié mise de côté, le reste coupé finement**

sel, poivre

200 g **d'asperges vertes, coupées dans le sens de la longueur**

50 g **de pois mange-tout**

50 g **de petits pois frais ou surgelés**

sel, poivre

2 cs **d'huile de noix ou de noisette**

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Papier sulfurisé pour la plaque

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Poser la pâte sur la plaque préparée, rabattre le bord d'env. 2 cm et piquer le fond de la pâte avec une fourchette. Mélanger le fromage, le citron et le basilic et assaisonner. Répartir la masse sur le fond de la pâte et assaisonner.

2 de 2

CUISSON

Faire cuire pendant 30 à 35 minutes sur la rainure inférieure du four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante). Laisser refroidir un peu. Détacher les feuilles du basilic mis de côté, garnir la tarte avec et verser l'huile dessus.

Servir avec une salade verte.