PLAT PRINCIPAL

TARTE AUX POMMES DE TERRE ET AUX ASPERGES AVEC DU FROMAGE DE CHÈVRE

★★★★★ (95)

55 MINUTES
POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour une plaque d'env. 28 x 35 cm

250 g	de pommes de terre farineuses
2 cs	d'huile de colza
300 g	d'asperges vertes
2	oignons nouveaux
6 feuilles	de pâte à strudel
40 g	de beurre fondu
4 cs	de chapelure

liant

4	œufs
200 g	de crème fraîche
100 g	de fromage de chèvre frais
1	citron (zeste)
	sel & poivre

pour le dressage

40 g	de cresson de fontaine ou de la salade

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C. Couper les pommes de terre en morceaux d'env. 1,5 cm d'épaisseur. Les enrober d'1 cs d'huile et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire env. 20 minutes.

2. Parer les asperges, retirer les parties filandreuses et couper les plus épaisses en deux dans la longueur. Couper également les oignons nouveaux en deux dans la longueur. Mélanger avec le reste de l'huile et enfourner pendant 10 minutes avec les pommes de terre.

3. Recouvrir de papier cuisson un moule à tarte rectangulaire d'env. 25 x 30 cm. Déplier les feuilles de pâte sur un linge légèrement humide. Placer les feuilles de pâte dans le moule l'une après l'autre, en veillant à les badigeonner d'un peu de beurre fondu et à les saupoudrer d'un peu de chapelure. Procéder de même avec la dernière couche. Rabattre les bords vers l'intérieur de manière à obtenir une belle bordure.

4. Répartir les pommes de terre et les légumes sur la pâte. Pour la liaison, mélanger les œufs, la crème fraîche, le chèvre frais et le zeste du citron, puis saler et poivrer. Verser la préparation sur les légumes. Faire cuire la tarte pendant env. 20 à 25 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Laisser reposer environ 10 minutes avant de découper.

ASTUCE

- Servir avec du cresson de fontaine ou de la salade.