

Tarte aux asperges vertes et aux crevettes

- 1 pâte brisée allégée maison avec moitié farine blanche, moitié farine complète
- 140 g de crevette roses cuites décortiquées et dont vous aurez enlevé le boyau
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 oignon moyen
- 3 gousses d'ail
- 2 oeufs
- lait
- 50 g de parmesan en poudre
- sel
- poivre

Préparer la pâte brisée, l'étaler et foncer un moule à tarte, préalablement recouvert de papier cuisson. Piquer le fond de pâte et réserver au frais.

Laver les asperges délicatement, les éplucher, les cuire 15 à 20 min dans de l'eau bouillante. Les égoutter délicatement et réserver.

Rincer les crevettes s'il reste des morceaux de boyau. Les couper en deux ou trois et réserver.

Eplucher et émincer finement l'oignon. Eplucher l'ail et la presser. Faire cuire oignon et ail dans une poêle anti-adhésive chaude en ajoutant un peu d'eau si ça attache, pendant 10 min. Ajouter les crevettes et mélanger.

Préparer l'appareil de la tarte en mélangeant les oeufs avec du lait (environ 250 mL je dirais). Saler et poivrer. Ajouter le parmesan.

Précuire le fond de tarte pendant 10 min environ à 220°C. Une fois précuit, recouvrir le fond de tarte du mélange oignon-ail-crevettes. Verser l'appareil préparé précédemment. Recouvrir avec les asperges (il m'en est restées).

Enfourner à 200°C et cuire 25 min.

