**Tarte aux asperges vertes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Tarte-aux-asperges-vertes-IMG_5359_33097.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**  
**La pâte :  
- 140 g de farine** **- 20 g de parmesan râpé** **- 1 pincée de sel** **- 70 g de beurre** **- 60 g d'eau**  
**La garniture :  
- 16 asperges vertes**  
**- 250 g de ricotta**  
**- 100 g de crème fraîche liquide**  
**- 2 œufs**  
**- 30 g de parmesan râpé**  
**- Piment d'Espelette**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**1 moule à tarte de 35 x 10 cm**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**Vous la ferez avec les ingrédients donnés suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau et foncer le moule.  
Piquer la pâte à la fourchette. Couvrir le moule et l'entreposer au réfrigérateur.  
**La garniture :**  
Couper la base dure des asperges, les rincer soigneusement.  
Les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes, elles doivent rester légèrement ferme sous la pression du doigt.  
Couper les pointes de la largeur du moule, réserver. Couper le reste des tiges en morceaux.  
Mélanger soigneusement la ricotta et la crème puis ajouter les œufs et le parmesan.  
Saler, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette. Incorporer les tronçons d'asperges.  
Verser la garniture dans le fond de tarte. Disposer harmonieusement les pointes d'asperges.  
Enfourner pour 35  minutes : La tarte ne doit pas trop colorer. Démouler sur une grille.  
Laisser tiédir la tarte et faire briller les asperges en les badigeonnant d'un peu d'huile d'olive.  
Déguster la tarte aux asperges tiède ou froide.