**Tortillas aux asperges**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/06/Tortillas-aux-asperges-DSC_8677_17184.jpg) **Pour 36 bouchées**

**- 500 g d'**[**asperges**](http://recettes.de/asperges) **vertes  
- 500 g de pommes de terre  
(Amandine pour moi)  
- 6 œufs  
- 220 g de lait  
- 100 g de comté râpé  
- huile d'olive  
- muscade  
- sel & poivre du moulin**

**1 moule carré de 23 cm de côté (en silicone pour moi)  
Préchauffage du four à 170° (chaleur tournante)**

Peler et laver les pommes de terre.   
Nettoyer les asperges et les couper en petits dés ainsi que les pommes de terre.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire cuire chaque légume séparément avec une petite cuillerée d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient "al dente".  
Réserver et laisser refroidir.Battre les œufs en omelette, ajouter le lait, le fromage râpé, du sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi), du poivre et de la muscade râpée.    
Ajouter les légumes dans les œufs et mélanger.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifVerser la préparation dans le moule.Enfourner pour environ 40 minutes.   
Laisser refroidir et démouler.   
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifCouper en petits carrés et présenter tiède ou à température ambiante.