 **Soleil aux asperges**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 16** [**asperges**](https://recettes.de/asperges) **vertes**
**- 150 g de fromage** [**Saint-Morêt**](https://recettes.de/saint-moret)
**- Persil**
**- Ciboulette**
**-sel & poivre du moulin**
**- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- 1 blanc d'œuf pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Peler les asperges à l'aide d'un économe.
Laver persil et ciboulette et les ciseler finement pour obtenir une cuillerée à soupe de chaque.
Dans un bol, écraser le fromage à la fourchette pour le transformer en pommade.
Incorporer les herbes, saler et poivrer.
Étaler une abaisse de pâte feuilletée sur la plaque du four.
Étaler le fromage en laissant un bord libre de 2 pu 3 centimètres sur le pourtour.
Badigeonner cette bordure de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
À l'aide d'un verre, marquer un cercle au centre de la pâte, puis dessiner
16 rayons sur toute la surface, (je me suis servie de la plaque à croissants).
Couper les asperges pour qu'elles puissent s'insérer dans chaque triangle ainsi dessiné.
Saupoudrer toute la surface d'une grosse cuillerée de parmesan râpé.
Déposer la seconde abaisse de pâte sur la première et bien presser avec les doigts
sur tout le pourtour pour sceller les deux pâtes.
Avec le tranchant de la main, délimiter délicatement l'emplacement des asperges.
Couvrir la pâte puis glisser la plaque au réfrigérateur pendant au-moins 30 minutes.
Lorsque la pâte est bien froide, découper chaque triangle à l'aide d'un couteau bien tranchant
en partant du cercle intérieur jusqu'au bord du cercle.
Badigeonner toute la surface de blanc d'œuf.
Torsader les triangles en alternant le sens à chaque fois.
Badigeonner encore une fois de blanc d'œuf.
Enfourner pour 30 minutes.
Savourer chaud ou tiède.