

Tarte d'asperges aux crevettes

Ingrédients:(pour 4 personnes)

1 botte d'asperges vertes
200g de crevette roses cuites décortiquées
1 rouleau de pâte brisée (nous utiliserons la feuilletée)
2 cuillères à soupe de bisque de homard
2 œufs +1 jaune
1 gousse d'ail
une noisette de beurre
1 dosette de safran
20 cl de crème fraîche
sel,poivre du moulin



Préparation :

Peler les asperges, les couper en tronçons en ne gardant que les 2 premiers tiers, les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 15/20minutes (selon l'épaisseur des asperges).

Les égoutter, les passer sous l'eau glacée.

Préchauffer le four à 200° (th6/7)

Étaler la pâte dans un moule beurré, et en piquer le fond à la fourchette ;

Battez les œufs et le jaune avec la crème, la bisque de homard, l'ail pressée et le safran; saler, poivrer.

Verser la moitié du mélange dans la tarte.

Disposer dessus les asperges et les crevettes.

Verser le reste du mélange ?

Faire cuire pendant 25 minutes.

On peut selon le goût ou l'envie rajouter des herbes à la préparation: cerfeuil ciboulette.....

On peut remplacer les crevettes par du crabe, du thon au naturel.....

1 recette par personne