



Tartelettes aux asperges pour l'apéritif

Pour 20 pièces :

- *1 pâte feuilletée pur beurre*
- *20 cL de crème liquide (légère possible)*
- *2 oeufs*
- *50 g de fromage râpé (Comté râpé)*
- *1 petit bocal de petites asperges vertes déjà cuites*
- *sel*
- *poivre*

Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce et les placer dans des moules à mini-tartelettes beurrés ou de préférence en silicone. Piquer le fond avec une fourchette (ou plutôt la pointe d'un couteau si le moule est trop étroit) et placer au frais.

Battre les oeufs avec la crème, saler, poivrer, et ajouter le fromage râpé.

Couper les asperges en trois.

Verser la préparation dans les fonds de tarte. Ajouter un morceau d'asperge (voire deux) sur chaque tartelette.

Cuire 20 à 25 min à 180°C. Déguster tiède.

Vous pouvez cuire les tartelettes seulement 15 min, les laisser refroidir puis les congeler à plat sur un plateau puis les mettre dans un sac congélation. Au moment de l'apéritif, vous remettez les tartelettes encore surgelées dans le moule dont vous vous êtes servi. Vous mettez au four 5 à 7 min à 180°C comme ça la cuisson se termine et vous dégustez les tartelettes chaudes.

Vous pouvez encore les congeler complètement cuites (c'est-à-dire après les 20, 25 min de cuisson). Puis les servir froides en les ayant préalablement fait décongeler quelques heures (si vous n'avez pas la possibilité de les repasser au four comme je le suggère ci-dessus).