

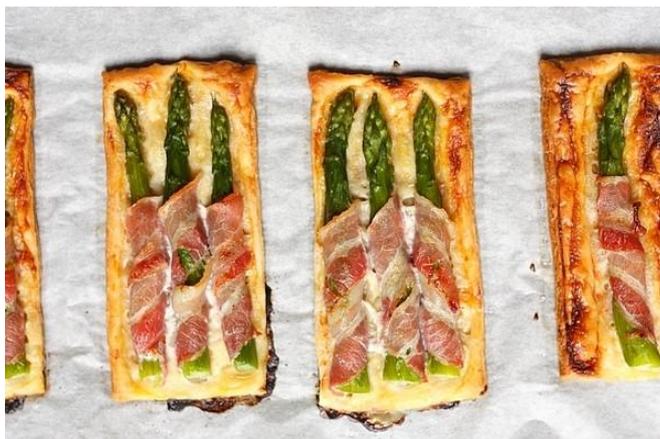
# Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

## Recette N° 5

### TARTES FINES AUX ASPERGES

#### **Ingrédients pour 2 personnes :**

- 2 carrés de pâte feuilletée ( ou 4 petits rectangles)
- 12 asperges vertes
- 6 à 12 tranches de lard
- 1 c à café de moutarde
- 1 c à soupe de crème
- poivre



#### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180 °C.

**1** Déposez les rectangles de pâte feuilletée sur une plaque chemisée de papier cuisson. Mélangez la moutarde et la crème. Badigeonner généreusement les fonds de tarte avec ce mélange.

**2** Coupez la partie "dure" des asperges. Attachez les asperges avec de la ficelle et les blanchir dans l'eau bouillante pendant 2 mn. Les passer sous très froide pour fixer la couleur. Bien sécher les asperges dans un papier.

**3** Entourez chaque asperge dans le lard. Déposez 3 asperges sur chaque rectangle de pâte. Enfourez pour 12 à 20 mn de cuisson ( les tartes doivent être bien dorées).

Servir chaud en entrée avec le Bordeaux sec ;

ou bien en accompagnement d' un carré d'agneau et le Graves rouge Château de Cap de Haut.

Recette N° 5