

## Tarte aux asperges vertes et fromage de chèvre

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

### Ingrédients :

- un fond de tarte brisée
- une botte d'asperges
- 200g de fromage de chèvre frais
- deux œufs
- 25cl de crème fraîche
- sel et poivre

### Préparation :

- Laver et préparer les asperges en coupant la partie la plus dure. Les cuire à l'eau bouillante (5-10 mn) ou au cuit-vapeur (20 mn).
- Garnir un moule à tarte et piquer la pâte avec une fourchette.
- Disposer les asperges coupées en deux sur le fond de tarte.
- Battre au fouet (ou mixer) le fromage de chèvre coupé en morceaux avec la crème, les œufs jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Recouvrir de cette préparation et assaisonner généreusement de sel et poivre.
- Faire cuire environ 30 mn au four préchauffé à 180°C.

C'est délicieux chaud ou très rafraîchissant froid, servi avec une bonne salade verte (de l'AMAP, bien sûr !).