

# TARTE FINE AUX ASPERGES VERTES ET ORANGE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 + 25 min



**1 pâte feuilletée toute faite et toute prête**

**1 botte d'asperges vertes fines si possible**

**1 orange non traitée**

**2 œufs**

**4 cuillères à soupe de crème liquide** (remplacées ici par 1 faisselle de lait de vache ou de chèvre et 100 ml de lait)  
**sel**

**poivre du moulin**

**1 filet d'huile d'olive**

- 1 Couper l'extrémité des asperges et les faire blanchir 5 min (si elles sont fines, un peu plus sinon) dans l'eau bouillante salée (J'ai utilisé un cuiseur "spécial asperge" permettant de cuire les tiges dans l'eau mais laissant les têtes hors eau pour qu'elles ne se défassent pas).
- 2 Pendant ce temps, brosser l'orange sous l'eau chaude. L'essuyer et recueillir son zeste. La peler à vif et découper les quartiers d'orange en suprêmes tout en gardant le jus.
- 3 Egoutter les asperges puis les passer aussitôt sous l'eau froide pour arrêter la cuisson les éponger avec du papier absorbant.
- 4 Préchauffer le four à 210°C.
- 5 Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée.
- 6 Disposer dessus les asperges et les tranches d'orange.
- 7 Dans une jatte, battre les œufs avec la crème liquide la faisselle et le lait. Ajouter le jus d'orange, saler et poivrer, mélanger et répartir sur les asperges + orange.
- 8 Parsemer du zeste d'orange, arroser d'un filet d'huile d'olive et mettre au four pour 25 min environ.