

SNACK



Tarte flambée printanière

aux asperges, tomates, jambon Serrano et mozzarella

Pour 10 tartes flambées :

.....
10 fonds de tarte, Art. n° 93602
750 g asperges vertes
1 kg jambon Serrano
2 kg crème aigre
400 g mozzarella
1 botte persil
30 tomates cerises
sel, poivre
.....

- 1 Couper les asperges en bouts de 8 cm de long, sans toucher aux pointes. Cuire environ 3 min dans de l'eau bouillante salée. Verser dans une passoire, passer sous l'eau froide puis égoutter.
- 2 Couper le jambon en petites tranches. Laver les tomates et les couper en deux. Egoutter la mozzarella et la couper en dés.
- 3 Dérouler le fond de tarte et disposer sur une plaque de cuisson. Tartiner de crème aigre, garnir de jambon, d'asperges, de tomates et de mozzarella. Assaisonner.
- 4 Cuire environ 3-4 minutes dans un four préchauffé à 270 °C. Parsemer la tarte flambée cuite de persil et servir.