



Tarte flambée asperges-jambon cru

Mise en place et préparation: env. **20 min**
Cuisson au four: env. **25 min**

portion: 600 kcal, lip 21 g, glu 76 g, pro 25 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 1 abaisse de **pâte à pizza** (env. 25 × 38 cm)
- 200 g de **demi-crème** acidulée
- 3 **oignons fanes**, en rouelles
- 1 kg d' **asperges** vertes, tiers inférieur pelé, en tronçons d'env. 2 cm de long
- 2 c.s. de **sbrinz râpé**
- 1 c.s. d' **huile d'olive**
- 1 c.c. de **sel**
- un peu de **poivre**
- 100 g de **jambon cru**
- quelques brin de **cerfeuil**

Préparation

1. Déposer la pâte sur la plaque avec le papier, étirer la pâte jusqu'au bord de la plaque. Répartir sur la pâte demi-crème acidulée, oignons fanes, asperges et sbrinz. Arroser d'un filet d'huile, saler, poivrer.
2. Cuisson: env. 25 min tout en bas du four préchauffé à 240° C. Retirer, déposer le jambon cru, décorer de cerfeuil.

Suggestion: Remplacer les asperges par de la courge (p. ex. butternut) râpée grossièrement.