



Tarte aux asperges

Spargelkuchen

Pour 4 personnes

- fond de la tarte: 1 pâte brisée
 200 g de farine,
 100 g de beurre,
 1 c.à c. de sel,
 1 œuf
- garniture:
 400 g d'asperges (blanche et/ou vert)
 4 œufs
 sel, poivre, muscade râpée
 200 g de crème fraîche
 ½ tasse de lait
 50 g de Gruyère râpé
 50 g de pignons de pins

Für 4 Personen

- Mürbeteig für den Boden der Tarte:
 200 g Mehl
 100 g Butter
 1 TL Salz
 1 Ei
- Belag der Tarte:
 400 g Spargel (weiß und/oder grün)
 4 Eier
 Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß
 200 g Creme fraiche
 ½ Tasse Milch
 50 g geriebener Bergkäse
 50 g Pinienkerne

Préparer une pâte brisée et laisser-la reposer au froid
Préchauffer le four à 200°C.

Enfoncer la pâte brisée dans un moule à tarte
 préalablement beurré.

Badigeonner la pâte avec du jaune d'œuf et percer
 des petits trous dans la pâte avec une fourchette.
 Placer le fond entre 5 et 10 mn. dans le four.

Couper les asperges bien épluchés en morceaux de 3-
 4 cm. Déposer-les dans une casserole avec de l'eau
 salé et amener à ébullition. Cuire juste 5 mn. et
 égoutter-les.

Dans un bol, mélanger les œufs, le lait, la crème
 fraîche et le sel, le poivre et la muscade.
 Disposer les asperges en morceaux dans le fond de
 tarte précuit.

Verser le mélange sur les asperges.

Parsemer avec le fromage et les pignons de pins.

Enfourner et cuire au four pendant 20 à 30 mn. à
 200°C.

Einen Mürbeteig **zubereiten** und kalt stellen.
 Backofen auf 200°C. **vorheizen**.

Den (nochmal gekneteten und ausgerollten) Mürbeteig
 in einer vorher ausgefetteten Form **ausbreiten**

Mit Eigelb den Boden **bestreichen** und mit einer
 Gabel kleine Löcher in den Teig stechen.

Den Boden 5 – 10 Minuten im Backofen vorbacken.

Den gut geschälten Spargel in 3 – 4 cm lange Stücke
schneiden. In einen Topf mit Salzwasser geben und
 aufkochen. Gerade mal 5 Min. vorkochen und dann
 abgießen.

In einer Schüssel die Eier mit Milch, Creme fraiche,
 Salz, Pfeffer und Muskat verschlagen.

Die Spargelstücke auf dem vorgebackenen Boden der
 Tarte verteilen. Eimasse darüber **gießen**.

Mit dem geriebenen Käse und den Pinienkernen
bestreuen.

In den Ofen schieben und 20 – 30 Min. bei 200°C
 backen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit
 Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblings-
 gericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

