

## TARTE AUX ASPERGES ET CREVETTES BLANCHES



### Ingrédients Menù

- 100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020
- 150g Èmazzancolle - MJ1
- 200 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa de pointes d'asperges) - CY107
- 30 g. Fiokki - PC0
- 50 g. (6) Punte di asparagi verdi lessate (Pointes d'asperges vertes bouillies) - U71X

### Ingrédients

- 1 dose appareil à l'œuf
- 230 g pâte feuilletée
- 1 sachet safran
- per frais

**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte. Ajouter le safran, la Sauce de pointes d'asperges et les Flocons de pommes de terre pour épaissir. Garnir un moule avec la pâte feuilletée, déposer le Fromage Bruschetta Mia et les crevettes blanches. Disposer les Asperges en étoile. Lier les ingrédients en versant l'appareil précédemment obtenu. Cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 30/40 minutes environ. Laisser refroidir la tarte avant de la démouler et la servir avec du persil frais haché.

### Préparation sans gluten