

TARTE AUX ASPERGES ET CREVETTES BLANCHES



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 épaisseur. 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.

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
n° 6 Punte di asparagi verdi lessate (Pointes d'asperges vertes bouillies) - U71

Ingrédients

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