

Tarte jardinière à la ricotta

Pour 6 personnes

- ❖ Couper 2 carottes en dés et 12 asperges vertes en tronçons. Blanchir le tout 5 mn à l'eau bouillante salée ; rafraîchir sous l'eau froide et bien égoutter.
- ❖ Râper une courgette. Ciseler 6 brins de ciboulette. Couper 250 g de cœur de saumon fumé en cubes. Oter le pédoncule de 12 tomates cerise.
- ❖ Dans un saladier battre 4 œufs, 250 g de ricotta et 2 cas de parmesan ; saler et poivrer. Ajouter les carottes, les asperges, la courgette, la ciboulette et le saumon.
- ❖ Disposer un rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte en gardant le papier sulfurisé en dessous. Piquer la pâte et verser la préparation.
- ❖ Cuire 20 mn dans un four à 180°C, puis ajouter les tomates et continuer la cuisson 15 mn couvert de papier alu.