



Les Recettes

Maison DEHESA



LA POUTARGUE

TARTE FINE ASPERGE, POUTARGUE SIGNATURE
ET BURRATA

TARTE FINE ASPERGE, POUTARGUE SIGNATURE ET BURRATA



Temps de préparation : **40 min.**

Niveau de difficulté : ★☆☆

Pour 2 personnes : 1 pâte feuilletée ou brisée / 4 grosses asperges / 1 oeuf / 1 càs de fromage blanc / 25g de fromage frais / moutarde / huile d'olive / 8og de poutargue Signature / 1 burrata crémeuse

MOUSSELINE

À l'aide d'une mandoline, coupez les asperges très finement dans la longueur. Déroulez la pâte et étalez là sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Étalez généreusement la moutarde sur le fond de tarte.

PRÉPARATION

Mélangez l'oeuf battu, le fromage blanc, le fromage frais et une pincée de sel. Étalez la préparation sur la moutarde.

DRESSAGE

Rangez les lamelles d'asperges sur la préparation et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Enfournuez 30 min à 180°C.

DRESSAGE

A la sortie du four, placez la burrata au centre de la tarte et parsemez de copeaux de poutargue.



Plus de recettes et d'infos
nutritionnelles sur cette super food.

