

Tarte aux asperges avec pecorino, pignons et thym



Un plat principal végétarien pour les amateurs d'asperges: qu'elle soit chaude ou froide, cette tarte est délicieuse au dîner comme au souper et encore meilleure accompagnée d'une salade fraîche.

Alors que le début de la saison des asperges dépend de la météo, la fin est toujours clairement programmée, à savoir le 24 juin à la Saint Jean. Il est donc grand temps de savourer autant de plats que possibles avec ce légume populaire au cours des prochaines semaines.

Les morceaux d'asperges de cette tarte reposent dans une liaison crémeuse qui lui confère une touche méditerranéenne grâce au thym, aux pignons grillés et au pecorino. Le pecorino, un dérivé de «pecora» qui signifie mouton, est un fromage italien au lait de brebis qui aurait déjà fait partie du menu des Romains il y a 2 000 ans. Le pecorino est certes souvent indiqué dans les recettes comme alternative au parmesan, mais il a un goût très particulier et très intense.

Pâte

- 275 g de farine
- 1 cc de sel bondée
- 100 g de beurre froid, coupé en dés
- 90 à 130 ml d'eau froide

Farce

- 500 g d'asperges vertes
- 140 g de Cantadou ail et fines herbes
- 45 g de pecorino, finement râpé
- 45 g de pignons, grillés à la poêle sans graisse
- 100 g de crème acidulée
- 2 gros œufs
- 4 brins de thym, feuilles arrachées et hachées
- ½ cc de sel
- ⅛ cc de poivre noir
- ½ cc de noix de muscade

De plus

- 1 moule à tarte rond de 25 cm de diamètre

Pâte

1. Mélangez la farine et le sel, puis incorporez-y les dés de beurre en les travaillant à la main.
2. Ajoutez progressivement l'eau tout en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (ne pas pétrir plus longtemps que nécessaire!).
3. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou toute la nuit.
4. Farinez le plan de travail et abaissez la pâte en un cercle d'environ 38 cm de diamètre.
5. Garnissez le moule avec la pâte et enlevez l'excédent. Mettez au réfrigérateur le temps de préparer la farce.

Farce

1. Préchauffez le four à 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
2. Retirez les extrémités ligneuses des asperges et, si nécessaire, épluchez le tiers inférieur. Coupez les asperges en morceaux d'environ 5 cm de long et les morceaux épais encore une fois en deux dans le sens de la longueur.
3. Piquez plusieurs fois le fond avec une fourchette, puis répartissez-y 2 cuillères à soupe de Cantadou que vous parsemez avec un tiers du pecorino et 3 cuillères à soupe de pignons grillés.
4. Pour la liaison, mélangez au fouet le reste du Cantadou, la crème acidulée, les œufs, le thym, le sel, le poivre et la noix de muscade, puis incorporez le reste du fromage.

Finition

1. Répartissez les morceaux d'asperges sur la pâte et versez la liaison par-dessus. Parsemez ensuite les pignons restants.
2. Cuissez la tarte dans le four préchauffé pendant environ 50 à 55 minutes, jusqu'à ce que la farce soit dorée et ferme (pour que la tarte ne devienne pas trop foncée, couvrez-la avec une feuille d'aluminium pendant les 10 à 15 dernières minutes). Servez-la chaude, tiède ou froide.

Temps de préparation: environ 1½ heure (refroidissement exclu)

Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC

Robe dorée. Nez de muscat et d'amandes douces. Bouche à la fois pleine et chamue, avec une acidité présente et fraîche. Finale persistante.

Voir dans le weinshop

