

Tarte tatin aux asperges

Genève
et moi

- 1 kg d'asperges vertes du Valais, 1/3 inférieur épluché si épaisses
- 2 cs de sucre blanc
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 40 gr de beurre
- 1 petit oignon rouge coupé en rondelles
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 abaisse de pâte brisée ou feuilletée, ronde
- Des copeaux de parmesan
- Fleur de sel

1. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
2. Blanchir les asperges entre 2-4 minutes (selon leur taille) dans de l'eau bouillante salée, puis les déposer dans un saladier rempli d'eau froide pour arrêter la cuisson et fixer le vert. Les égoutter et les réserver.
3. Saupoudrer une plaque de cuisson ronde de sucre, verser le balsamique, et la glisser au four pour 5 minutes, le temps d'obtenir un joli caramel de balsamique.
4. Répartir le beurre et l'oignon rouge sur le caramel, disposer les asperges en escargot (c'est pas indispensable mais c'est plus joli!). Arroser d'un filet d'huile d'olive.
5. Poser la pâte sur les asperges et veiller à replier les bords vers le fond de la plaque. Piquer à plusieurs endroits avec une fourchette.
6. Faire cuire environ 25 minutes au milieu du four.
7. A la sortie du four, laisser reposer quelques minutes et retourner sur un plat.
8. Parsemer de copeaux de parmesan fraîchement raboutés, saupoudrer d'un peu de fleur de sel, et c'est prêt!

Bonne dégustation!

D'autres recettes sur
www.genevetmoi.ch