

Tourte aux asperges et aux deux saumons



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Comme je n'avais pas eu le temps de cuisiner cette botte d'asperges, je l'avais congelée pour ne pas la perdre. J'ai choisi de préparer une tourte avec ces asperges et de les accompagner de pavé de saumon et saumon fumé. Très bonne idée !

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 pâte feuilletée
- 1 botte d'asperges
- 200 g de pavé saumon
- 1 barquette de saumon fumé
- 3 oeufs
- 1 cube de court-bouillon
- 100 g de fromage blanc
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Couper la partie dure à la base des asperges mais pas avec un couteau. Pour ce faire, il suffit en général d'essayer de casser la tige de l'asperge et elle va se rompre à cet endroit. Eplucher les asperges à partir de 4 cm de sa tête jusqu'à son pied à l'aide d'un couteau économe.
- 2 Plonger les asperges dans une casserole d'eau froide avec un peu de sel et porter à ébullition. En faisant monter progressivement la température et en évitant de plonger directement l'asperge dans l'eau bouillante, vous évitez que la tête de l'asperge ne se ramollisse trop. J'ai testé cette nouvelle méthode qui donne de meilleurs résultats.
- 3 Laisser cuire pendant 10 minutes. Egoutter sur une grille ou sur un torchon propre.
- 4 Préparer un court-bouillon avec un cube. Le dissoudre dans 1/4 de litre d'eau bouillante puis ajouter 3/4 de litre d'eau froide. Plonger le poisson et laisser frémir entre 7 à 10 minutes. Laisser refroidir dans le court-bouillon.
- 5 Etaler la pâte brisée dans un moule à manqué. Piquer le fond et le recouvrir avec le saumon émietté.
- 6 Disposer les asperges sur le dessus et les recouvrir avec les lamelles de saumon fumé.
- 7 Mélanger les oeufs avec le fromage blanc. Saler et poivrer. Verser cette préparation sur le saumon fumé.
- 8 Recouvrir avec la pâte feuilletée. Bien rabattre les bords sur la pâte brisée et presser légèrement pour bien souder les bords. Décorer le dessus si vous en avez envie....
- 9 Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C (th.6) pendant environ 40 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

