

## Tarte aux asperges et à la Ricotta

1 feuille de pâte feuilletée décongelée  
(la mienne mesure environ 9 x 13 pouces)

1 tasse de Fromage Ricotta Tre Stelle<sup>MD</sup>

1 gousse d'ail émincée

2 oignons verts hachés finement

2 œufs, le blanc et le jaune séparés

¼ tasse de Parmesan Tre Stelle<sup>MD</sup> râpé

Sel et poivre au goût

1 paquet d'asperges fraîches, le bout coupé

4 ou 5 tranches de prosciutto coupées  
en deux ou en trois sur la longueur

Créé par: l'équipe des saveurs -  
Nicole Harling

Temps de préparation: 15 minutes  
Prête en: 1 heure et moins  
Donne: 6-8

1. Préchauffez le four à 425°F.
2. Couvrez une plaque de cuisson de papier parchemin.
3. Déroulez la feuille de pâte feuilletée et placez-la délicatement sur le papier-parchemin.
4. Marquez une bordure tout le tour de la pâte, à environ 1 cm du bord. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond de la pâte à l'intérieur de la bordure que vous venez de faire.
5. Dans un petit bol, fouettez un œuf et une c. à thé d'eau.
6. Badigeonnez la pâte avec le mélange d'œuf.
7. Jetez ensuite le reste du mélange.
8. Faites cuire la pâte à blanc 10 minutes.
9. Retirez du four et appuyez légèrement sur la pâte à l'intérieur de la bordure si elle est trop gonflée.
10. Pendant la cuisson, mélangez la Ricotta, l'ail, les oignons verts, un œuf, le Parmesan et le sel et le poivre.
11. Enveloppez les asperges de prosciutto et réservez.
12. Étendez le mélange de Ricotta sur la pâte cuite, à l'intérieur de la bordure.
13. Disposez ensuite les asperges enveloppées de prosciutto sur le dessus.
14. Faites cuire 10 minutes, ou jusqu'à ce que les asperges commencent à s'attendrir et que le fromage fasse des bulles.
15. Laissez refroidir un peu. Coupez en carrés.
16. Se mange chaud ou froid.