

## Asperges blanches à la flamande

- 1 kg d'asperges blanches
- 3 œufs
- Le jus d'un citron ou 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 70 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- Gros sel
- Sel, poivre du moulin

Dans une casserole, portez à ébullition de l'eau et déposez délicatement les œufs entiers. Laissez cuire 10 minutes. A la fin de la cuisson plongez les œufs durs dans un saladier d'eau froide pour qu'ils refroidissent. Vous les écalerez (vous retirerez la coquille), puis vous les hacherez finement. Réservez.

Pendant ce temps, coupez les queues : environ un tronçon d'1/2 centimètre. Conservez les queues pour une autre recette comme un velouté.

Epluchez les asperges à l'aide d'un économe de préférence en partant de la tête vers la queue pour ce faire, posez les asperges à plat et épluchez-les en les tournant progressivement. Conservez les épluchures pour une autre recette.

Plongez les asperges dans une grande casserole ou un grand faitout d'eau froide avec une pincée de gros sel. Les asperges doivent tenir à plat au fond de la casserole et doivent être totalement immergée. A partir de l'ébullition comptez 15 minutes de cuisson. Egouttez et réservez.

Pendant ce temps, dans une petite casserole, faites fondre le beurre en petits morceaux.

Dès que le beurre est fondu, retirez du feu. Ajoutez le jus de citron, le persil frais haché, les œufs durs hachés. Salez, poivrez.

Dressez les asperges encore tiède de préférence sur une assiette.

Nappez du mélange œufs, citron, beurre.

Cette entrée est normalement servie tiède mais vous pouvez également la déguster froide.

## **Asperges poêlées**

- 2 Bottes d'asperges vertes
- 20g Beurre
- 4 cuillères à soupe huile d'olive
- 2 gousses Ail
- Poivre et sel

Cassez la base ligneuse de vos asperges. Pelez-les légèrement.

Ecrasez les gousses d'ail (facultatif).

Dans une large poêle sur feu moyen/ fort, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive.

Ajoutez les gousses d'ail, puis les asperges. Salez et poivrez. Faites revenir l'ensemble une dizaine de minutes en retournant régulièrement les asperges.

## **Pâte sablée :**

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 70 gr de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Mélangez la farine avec le sucre et le sel. Puis, ajoutez le beurre ramolli (surtout pas fondu). Une fois que le beurre est incorporé (cela fait des grumeaux, mais c'est normal), ajoutez l'œuf. Pétrissez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Formez une boule, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez reposer au frigo pendant une heure (c'est plus facile pour la travailler après).

## **Tarte aux fraises**

- 400 à 500 gr de fraises
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- Pâte sablée

### **Crème pâtissière :**

- 3 jaunes d'œufs
- ½ litre de lait
- 75 gr de sucre en poudre
- 50 gr de farine
- 25 gr de beurre
- 1 gousse de vanille fendue (ou extrait naturel de vanille)

Étalez la pâte sablée et placez-la délicatement dans un moule à tarte légèrement beurré (ou recouvert d'un papier sulfurisé). Piquez le fond de la pâte avec une fourchette. Disposez des haricots secs dessus et enfournez pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit colorée. Une fois cuite, retirez-la du four et laissez refroidir.

Préparez la crème pâtissière... Dans un saladier, mélangez les jaunes au sucre jusqu'au blanchiment, puis incorporez peu à peu la farine. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille (ou l'extrait de vanille) et versez délicatement sur le mélange en remuant constamment. Mettez cette crème dans une casserole et laissez cuire à feu doux quelques instants en tournant régulièrement. Aux premiers bouillons, retirez le récipient du feu, ajoutez le beurre, remuez et versez dans une terrine. Laissez refroidir.

Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Étalez la crème pâtissière sur la pâte sablée. Disposez les fraises en partant du centre et en les serrant bien les unes contre les autres. L'idéal est de ne pas voir apparaître la crème sous les fraises. Gardez au frais.

Au moment de servir, saupoudrez la tarte de sucre glace.

On peut aussi remplacer le sucre glace par un nappage de gelée de fruits rouges, ce qui donnera un aspect plus brillant à cette délicieuse tarte !