

TARTE ESTIVALE ASPERGE VERTE ET COURGETTE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

6 À 8 PERS

FAIRE REVENIR DANS UNE POÊLE BEURRÉE,

1 OIGNON ET 2 GOUSSES D'AIL,

UN BOUQUET DE FINES HERBES, PENDANT 10 MIN ET RAJOUTER

500 GR DE COURGETTES BIEN FERMES

500 GR D'ASPERGES VERTES EN PETITS DÉS, SEL ET POIVRE, 5 MIN À PEINE

BATTRE 4 ŒUFS ET 25 CL DE CRÈME , SEL, POIVRE ET PIMENT D'ESPELETTE

CHEMISER UNE TOURTIÈRE, Y PLACER UNE PÂTE BRISÉE, Y DISPOSER LES LÉGUMES, AJOUTER 100 GR DE ROQUEFORT OU BLEU EN DÉS, COUVRIR AVEC LA MIGAINE, ET METTRE 100 GR DE COMTÉ, ET 100 GR DE NOIX SUR LE DESSUS, FAIRE CUIRE PENDANT 50 MIN À 190°