

## TARTE COROLLE AUX ASPERGES VERTES ET RAVIOLES AU BASILIC



6 personnes



15 minutes de  
préparation



40 minutes de  
cuisson



Moyen



### Ingrédients



300g de ravioles au basilic surgelées



1 paquet de feuilles de brick



6 asperges vertes



200g de petits pois frais ou surgelés



50cl de crème liquide



4 œufs



200g de fêta



30g de beurre



30g de parmesan



Sel, poivre



### Préparation

Eliminez le talon des asperges, fendez-les en 2 et faites-les blanchir 5 mn à la vapeur ou 3 mn dans l'eau bouillante. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Beurrez un moule à bords hauts, de préférence à charnières, pour un démoulage plus facile. Superposez 6 feuilles de brick, en les badigeonnant de beurre fondu au fur et à mesure. Déposez-les dans le moule.

Battez les œufs dans un petit saladier avec la crème liquide et le parmesan. Salez et poivrez. Ajoutez les petits pois puis les ravioles. Versez le mélange dans le moule.

Disposez sur le dessus des cubes de feta et les asperges.

Enfourner pour 40 mn environ en surveillant les bords des feuilles de brick. Au besoin couvrez d'une feuille de papier aluminium



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !