

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

Éliminez 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 !