

TARTE VERTE ET BLANCHE

POUR 6 À 8 PERS

COUPER EN MORCEAUX

- 150 D'ASPERGES BLANCHES
- 150 GR ASPERGES VERTES
- 200 GR DE PETITES COURGETTES
- 200 GR DE BROCOLIS
- 200 GR DE CHOU FLEUR
- SEL, POIVRE

ET FAIRE REVENIR DANS 4 CS D'HUILE D'OLIVE, À LA POÊLE, OU CUIRE À LA VAPEUR PENDANT QUELQUES MINUTES ET LAISSER REFROIDIR

METTRE DANS UN BOL, MIXER

- 200 GR DE FÉTA
- 4 ŒUFS
- 150 GR DE CRÈME FRAÎCHE
- 2 CS DE PESTO DE COURGETTES (VOIR RECETTE)
- CIBOULETTE ET PERSIL
- LE ZESTE DE 2 CITRONS
- SEL, POIVRE ET NOIX DE MUSCADE

SUR 1 PÂTE BRISÉE, PLACER LES LÉGUMES, ARROSER AVEC L'APPAREIL, PARSEMER D'EMMENTAL RÂPÉ ET D'AMANDES EFFILÉES, METTRE AU FOUR 190 ° PENDANT 50 MIN