Tartelettes Fraises Label Rouge et asperges

2 personnes | Préparation : 0 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Une pâte feuilletée
2 cuillères à soupe de sauce pesto
8 asperges vertes
8 asperges blanches
250 g de Fraises Label Rouge
1/2 citron vert

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Tailler deux cercles d’environ 12 cm de diamètre dans votre pâte feuilletée. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Recouvrir avec une feuille de papier sulfurisé et déposer une plaque par dessus pour éviter que la pâte ne gonfle trop pendant la cuisson.
Cuire environ 15 minutes puis laisser refroidir.

Laver et éplucher les asperges puis les faire cuire à la vapeur jusqu’à ce qu’elles soient tendres.
Les laisser refroidir.

Laver et équeuter les fraises. En réserver quelques unes pour la décoration.
Mixer les fraises avec le jus d’un demi citron vert puis passer au tamis afin d’obtenir un coulis bien lisse.
Remplir une pipette avec ce coulis.

Dressage :
Etaler une cuillère à soupe de pesto sur chaque fond de tarte.
Déposer les asperges en alternant vertes et blanches. Recouper les asperges pour que la taille des pointes correspondent à vos fonds de tarte.

Déposer quelques quartiers de fraises et décorer de brins d’aneth.
Disposer dans vos assiettes de service et décorer de quelques points de coulis de fraise.