TORTA SALATA AL POMODORI

ciliegini e asparagi

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 1 pasta brisée (vedi la ricetta) - 200 ml di latte - 4 uova - 200 ml di panna da cucina intera - 2 cucchiai di senape - sale, pepe - ½ mazzo di asparagi verdi - 150 g di pomodori ciliegini

---

1. Iniziare con il preparare la pasta brisée. Preriscaldare il forno a 200°C (term.6/7).

2. Mondare gli steli degli asparagi con uno sbucciatore e tagliarli a pezzi di 3 cm di lunghezza. Inserirli nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma VAPORE. Mettere da parte.

3. Stendere la pasta brisée sul piano di lavoro con il mattarello e metterla in una tortiera precedentemente rivestita con un foglio di carta forno. Bucare la superficie con i rebbi di una forchetta e precuocere in bianco per 10 minuti a 200 °C.

4. Eliminare l'acqua dal contenitore e versarvi le uova, la panna da cucina, il latte, la senape, sale e pepe. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza riscaldare).

5. Versare il preparato sulla base precotta. Guarnire con gli asparagi ed aggiungere i pomodori ciliegini depicciolati, lavati e tagliati a metà. Cuocere in forno per 30 minuti a 200°C.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016