

TARTINE AUX ASPERGES, NOISETTES ET COMTÉ

Posted on mai 6, 2019 by Florence Breuil



Category: [Tartines](#)

Tag: [Asperges](#)



Pour faire une bonne tartine, il faut du bon pain. Il n'y a pas à tergiverser.

Coupez deux belles tranches par personne du pain aux asperges et noisettes de la **boulangerie Sain**.

Couchez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et arrosez-les d'huile d'olive... Disposez deux trois asperges sur le dessus (que vous aurez préalablement fait sauter à la poêle ou cuire légèrement à la vapeur, histoire qu'elles restent un peu croquantes...). Parsemez-les de copeaux d'un comté quelque peu caractériel.

Placez-les dans un four préalablement chauffé à 200°, le temps que le comté fonde. Et juste le temps de faire torréfier dans une poêle quelques noisettes, que vous concasserez grossièrement sur vos tartines, une fois disposées sur les assiettes. Vous verrez, elles s'acoquineront bien avec...

Servez-les avec une salade de cerfeuil, assaisonnée d'huile de noisette et d'un filet de jus de citron.



Tartine printanière aux asperges