**Tarte avocat, légumes de printemps**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Une image contenant assiette, plante

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

1 pâte brisée

3 avocats

2 cm de gingembre râpé

2 petits oignons frais

2 citrons verts

250 g fromage frais

1 cuillère à soupe d'huile

1 bouquet de coriandre fraîche

3 pincées de piment d’Espelette

Sel

**Garniture**

2 gros radis de couleur

10 radis roses

5 asperges vertes

1 oignon rouge

4 mini concombres

Quelques feuilles de roquette

Déposer la pâte dans le moule, la piquer avec une fourchette et la cuire à blanc pendant 20 mn à 180°C.

Peler les avocats, laver la coriandre, presser les citrons. Mixer le tout avec le fromage frais, ajouter les petits oignons frais, le gingembre, l’huile, le piment d’Espelette, la coriandre et mixer à nouveau.

Goûter, saler et ajouter du piment d’Espelette à votre convenance, puis garnir le fond de tarte refroidit avec cette préparation.

Cuire les asperges, les égoutter et les déposer sur la tarte. Emincer les radis, les concombres, l’oignon rouge et en recouvrir la tarte, ajouter quelques feuilles de roquette.

**Astuce :** vous pouvez varier la garniture, par exemple : tomates, carottes et petits pois et ajouter des dés de saumon fumé.

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**