Tarte thon asperges façon tarte meringuée

4 personnes

1 boite de thon 110 g
Pâte brisée
1 petit bocal d'asperges blanches
5 cl de jus de citron jaune
2 œufs, 20 cl de crème fraiche liquide entière
150 gr de fromage frais type Philadelphia
Sel, poivre.

Préchauffez le four à 180 °c
Étalez la pâte dans le moule et piquez avec une fourchette
Précuire la pâte 10 mn à 180 °c

Dans un mixer, mélangez ensemble, le thon, les asperges égouttées, le jus de citron, les œufs, 10 cl de crème, sel, poivre.
Répartir le mélange sur la pâte précuite et remettre au four 30 mn à 180°c
Laissez refroidir.

Montez en chantilly 10 cl de crème liquide entière bien froide
ajoutez le fromage frais et continuez de monter en chantilly
Pochez la chantilly sur la tarte, puis décorez de zeste de citron, pistache…