### LA RECETTE: GALETTE FEUILLETEE AUX ASPERGES

Ingrédients pour 6 personnes:

2 pâtes feuilletées

1 kg à 1kg500 d'asperges

10 cl de crème fraîche semi-épaisse

sel, poivre, thym émietté

-mettre le four à préchauffer à 200° pendant 15 mn  
-prendre une pâte feuilletée, la disposer sur un plat à tarte, la piquer avec une fourchette, et la mettre de coté.  
-Pendant ce temps, éplucher les asperges et les faire cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante salée 8 à 10 mn  
-Les égoutter et laisser tiédir, couper en morceaux et les disposer sur la pâte.  
-Ajouter sel, poivre et thym.  
-Fermer avec la deuxième pâte, faire une cheminée sur le milieu et dorer à l'œuf.  
-Mettre au four environ 30 à 40 mn, surveiller la dorure de la pâte  
-Sortir le plat, découper le dessus sans le casser, ajouter la crème fraîche, remettre le dessus et servir aussitôt.   
  
Accompagnement : Servir avec une salade.