

Tourte aux asperges à la Valaisanne au Vieux Bagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

105 minutes



Ingrédients

Pour la tourte valaisanne :

150 grs de [Vieux Bagnes](#) (fromage du Valais)

1,2 kg asperges

500 grs tomates

200 grs béchamel

50 grs échalottes

50 grs beurre

4 oeufs

thym, basilic,

marjolaine,

sel, poivre.

Préparation

Pour bien démarrer la recette de la tourte valaisanne, râpez ou émincez le fromage de Bagnes assez dur. Nettoyez et pelez soigneusement des asperges très fraîches. Plongez-les 20 minutes dans une marmite pleine d'eau salée bouillante, les pointes dans un sachets de toile. Détaillez-les en tronçons de 1,5 cm, gardez la pointe entière. Egouttez-les sur une serviette. Mondez, épépinez et concassez les tomates. Faites revenir des échalottes; dès qu'elles sont colorées, versez les tomates, avec les herbes aromatiques et le poivre. Laissez mijoter et réduire à petit feu en remuant de temps en temps.

Mettez en réserve. Avec 1 dl d'eau de cuisson des asperges, liez la béchamel mi-fluide, incorporez 75 grs de fromage râpé. Incorporez les queues d'asperges, réservez. Préparez un appareil composé de six oeufs battus sans insister, 1 cuillerée d'huile d'arachide et un petit verre de lait, juste assez pour régler la fluidité du mélange, qui doit être clair. Mélangez au fouet pour bien lier les ingrédients. Assaisonnez (sel et poivre). Dans une poêle dont le fond est au diamètre du moule à soufflé, tournez 6 fines omelettes juste cuites, très moêlleuses. Mettez en réserve.

Dans le moule à souffler beurré, placez la première omelette, nappez-la de béchamel aux asperges, posez la seconde, nappez de coulis de tomates poudrez de fromage râpé. Alternez ainsi jusqu'à la dernière omelette. Ne couvrez pas la dernière omelette, mais arrosez-la de beurre fondu. Enfourez le moule à 180° durant 1/4 d'heure. Sortez et retournez-le sur un plat rond allant au four. Démoulez la tourte valaisanne d'omelettes, décorez-la avec les pointes d'asperges. Poudrez avec le reste du fromage râpé. Arrosez de beurre fondu. Glacez 5 minutes à la voûte du four à 300°. Servez la tourte valaisanne brûlante. Laissez dégorger et reposer 1 h 30.