

L'UNSA VOTRE ALLIÉE DU QUOTIDIEN



L'UNSA-AAF vous aide !!!

Vous faites acte de candidature dans le cadre de la campagne de mobilité printemps 2025. L'UNSA-AAF peut vous accompagner dans votre démarche.

Vous pouvez contacter l'équipe UNSA-AAF à cette adresse :

unsa-agrifor.SYNDICATS@agriculture.gouv.fr

De plus, lors **de sa réunion**, prévue à cet effet, avec les bureaux de gestion respectifs, **L'UNSA-AAF proposera et défendra votre dossier de candidature mobilité** afin de maximiser vos chances et d'obtenir un avis favorable à l'un de vos vœux.

Campagne mobilité printemps 2025

L'UNSA-AAF se mobilise pour vous

Tarte asperges vertes, ricotta et parmesan

Sans gluten



Temps de Préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 6 personnes

• 1 pâte feuilletée sans gluten • 2 bottes d'asperges (800 g) • 3 gros œufs • 70 g de ricotta • 30 g de parmesan • Sel, poivre

Préparation :

- Faites cuire les asperges dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes,
- Égouttez-les puis coupez les extrémités pour qu'elles mesurent environ 8 à 10 cm. Réservez les queues des asperges,
- Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte de 24 à 26 cm et piquez le fond à l'aide d'une fourchette,
- Mixez les œufs avec la ricotta, les queues des asperges, le parmesan, du sel et du poivre puis versez dans le moule,
- Déposez les asperges en dirigeant les têtes vers le bord, comme un soleil. Enfourez 35 minutes à 180 °C.

Retrouvez toutes nos recettes sur le site de l'UNSA AGRICULTURE et sur les réseaux sociaux



<https://www.unsa-agriculture.fr>



UNSA AAF



UNSA AAF