



QUICHE AUX ASPERGES

Ingrédients

1 pâte à quiche
12 asperges
100 gr de fromage de chèvre
frais
100 gr de jambon
2 œufs
20 cl de crème fraîche
Sel & Poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez les asperges et faites les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.
3. Disposez la pâte dans un moule à tarte.
4. Piquez le fond de la tarte avec une fourchette.
5. Dans un bol, mélangez le fromage frais de chèvre, les œufs et la crème.
6. Mélangez et poivrez.
7. Découpez le jambon en fines lamelles et déposez-le sur le fond de tarte.
8. Versez la préparation à base de fromage par dessus le jambon.
9. Disposez les asperges (préalablement égouttées) en étoile sur le dessus de la préparation liquide.
10. Enfournerez pour 45 minutes.

