

Quiche aux asperges

Préparation : 20 min. Cuisson : 35 min.
Portions : 6



Ce qu'il vous faut

- 1 botte d'asperges
- 6 tranches de bacon, cuit et émietté
- 3 œufs
- ½ tasse de lait
- ½ tasse de crème 15 %
- 1 tasse de fromage râpé
- Sel, poivre, moutarde sèche, au goût
- 1 abaisse de tarte précuite de 9 po

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Couper les asperges en tronçons d'environ 3/4 po.
3. Dans une casserole, porter de l'eau salée à ébullition et faire cuire les asperges 5 minutes. Plonger les asperges dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Laisser égoutter.
4. Badigeonner l'abaisse de tarte précuite avec un blanc d'œuf, puis y répartir le bacon, les asperges égouttées et le fromage.
5. Dans un bol, battre les œufs, puis ajouter le lait, la crème et les assaisonnements de votre choix. Bien mélanger, et verser le mélange dans l'abaisse de tarte.
6. Mettre au four pour environ 35 minutes, ou jusqu'à ce que le centre de la quiche soit cuit.