



Quiche aux asperges vertes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
8 œufs
sel et poivre
1 décilitre de crème
50 grammes de parmesan (râpé)
2 bottes d'asperges vertes
1 petit bocal de ricotta
thym frais

Méthode de préparation

- 1.** Tapissez un moule à tarte ou une poêle en fonte de papier sulfurisé. Étalez-y la pâte feuilletée.
- 2.** Battez les œufs en mousse avec le sel, le poivre, la crème et le parmesan. Versez ce mélange sur la pâte. Laissez cuire la quiche pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Faites blanchir les asperges al dente dans de l'eau bouillante légèrement salée et laissez-les égoutter. Garnissez-en la tarte.
- 4.** Agrémentez la quiche de ricotta et de thym frais. Salez et poivrez une dernière fois.