



Quiche aux asperges blanches

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée (prête à l'emploi)
500 grammes d'asperges blanches (épluchées)
6 œufs
200 ml de crème entière
200 ml de lait entier
125 grammes de fromage vieux de Hollande (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou de riz, haricots secs...). Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Sortez le moule à tarte du four et retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson.
- 2.** Faites cuire les asperges al dente dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Rincez-les à l'eau froide et égouttez-les bien. Coupez-les en tronçons.
- 3.** Dans un bol, mélangez les œufs avec la crème, le lait et le fromage. Salez et poivrez. Répartissez les asperges sur la quiche et nappez-les de mélange aux œufs. Baissez la température du four à 180 °C. Enfournez la tarte et laissez cuire pendant ± 50 minutes.