



Quiche aux herbes et aux asperges blanches



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
4 œufs
2 décilitres de crème
100 grammes de Délice de Bourgogne (en morceaux)
sel et poivre
4 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé (ciselé)
500 grammes d'asperges blanches (parées et cuites al dente)
1 ravier de cressonnette

Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou de haricots secs). Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson.
- 2.** Battez les œufs, la crème et le fromage jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du persil.
- 3.** Coupez les asperges en tronçons obliques et répartissez-les sur le fond de tarte. Nappez-les du mélange aux œufs.
- 4.** Poursuivez la cuisson pendant 40 à 45 minutes dans le four préchauffé à 200 °C.
- 5.** Garnissez la quiche de cressonnette et servez-la tiède.