QUICHE AUX DEUX ASPERGES

Janvier 2007 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- 250 g d'asperges vertes
- 250 g d'asperges blanches ou violettes
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de comté râpé
- 10 cl de lait demi-écrémé
- 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- 2 pincées de noix de muscade moulue
- Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole, Égouttoir, Jatte, Fouet, Grenailles ou cailloux

Préparation : 15 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,00 € (soit 1,17 € par personne)

Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette, couvrir de papier sulfurisé et lester de cailloux (ou grenailles). Cuire à blanc 10 minutes. Couper les asperges à 14 cm de la tête (garder les talons pour un potage ou une omelette), les peler, les lier en fagots et les cuire 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée; bien les égoutter.

Dans une jatte, battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche, le lait, la noix de muscade, saler peu et poivrer généreusement. Bien homogénéiser. Augmenter la température du four à 210°C (Thermostat 7). Garnir le fond de tarte avec les asperges disposées comme les rayons d'une roue de bicyclette, en alternant vertes et blanches, et tête vers le centre ou vers le bord du moule. Parsemer avec le comté râpé, verser délicatement la préparation aux œufs et mettre à four chaud pour 25 minutes. Laisser reposer la quiche 5 minutes dans le four éteint avant de servir.

Boisson :

Un Riesling d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)