

Quiche aux asperges et au saumon



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Une quiche avec de bonnes asperges vertes

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 petite botte d'asperges vertes - ou 1 petit bocal
- 200 g de saumon fumé
- 30 cl de crème épaisse
- 3 œufs
- 50 g de comté - facultatif
- sel
- poivre blanc
- ciboulette

Préparation

- 1 Etalez la pâte.
- 2 Disposez dessus les chutes de saumon fumé et les asperges cuites, en rosace.
- 3 Battez les œufs en omelette, salez (peu à cause du saumon fumé) et poivrez.
- 4 Ajoutez le comté râpé et la ciboulette ciselée.
- 5 Versez cette préparation sur le fond de tarte.
- 6 Faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7).

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

