

Quiche aux asperges

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pot de crème
- 2 oeufs
- Pâte brisée
- 1kg d'asperges fraîches (ou un bocal d'asperges cuites en conserve, ou des asperges Picard...)
- un petit bocal d'asperges miniatures

Cuire 10 minutes les asperges crues dans une eau bouillante salée.

Mixer les asperges, la crème et les oeufs, saler au besoin et poivrer.

Etaler la pâte dans le moule, et y déposer le mélange.

Décorer délicatement avec quelques asperges miniatures.

Cuire environ 10 minutes à 215°.