



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75

www.ferme-riedinger.com

QUICHE D'ASPERGES

Pour un moule de 33 cm :

- Une pate brisée
- 1 kg d'asperges de la FERME
- Qlqs brins de ciboulettes
- 3 œufs
- 50 g de parmesan
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de fromage blanc
- Sel et poivre

Pelez les asperges (vous pouvez acheter à la Ferme des asperges déjà épluchés), débitez-les en tronçons de 3 cm, faites-les cuire pendant 15 à 20 min dans de l'eau salée (facultatif : ajoutez 1 morceau de sucre et 1 noisette de beurre dans l'eau de cuisson). Puis égouttez-les sur un linge sec !

Garnissez un moule anti-adhésif avec la pate puis piquez le fond. Dans un saladier fouettez les œufs, la crème, le fromage blanc, le parmesan, la ciboulette, le sel et le poivre. Disposez les tronçons d'asperges sur le fond de la tarte puis recouvrez avec le mélange crémeux. Faites cuire 30 min à four chaud (180°). A mi-cuisson vous pouvez rajouter du gruyère pour gratiner le dessus.

Vous pouvez remplacer la ciboulette par du cerfeuil ou de l'estragon...

Accompagnez ce repas d'une salade verte de la Ferme !