

## QUICHE AUX ASPERGES VERTES

- Pâte Brisée maison
- 400 g d'asperges vertes
- 150 g de comté ou gruyère râpé
- 25 cl de crème fleurette
- 3 œufs
- Sel et poivre

Laver et raccourcir les asperges pour enlever l'extrémité dure. Les faire blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante ou bien à la vapeur.

Etaler la pâte Brisée pour tapisser un moule à manqué beurré. Répartir les asperges sur deux étages.

Dans un cul de poule battre les œufs, la crème fleurette et le comté ou gruyère râpé. Ajouter l'appareil sur les asperges.

Enfourner à four chaud thermostat 7 (200°C) environ 30 minutes.

