

Quiche aux asperges

Pour 3-4 personnes

180g de pâte feuilletée

2 œufs

200ml de crème légère

4tranches de chorizo

Romarin

15 asperges (la tête on utilisera le reste pour une autre recette)

Sel

Coupez les têtes d'asperge à la taille de votre moule. Lavez-les et plongez les 3 minutes dans l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide avant de bien les sécher avec un torchon propre, réservez.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte et placez-la dans le moule, piquez-la et réservez-la au frigo.

Fouettez l'œuf avec la crème, salez et ajoutez le romarin ciselé.

Coupez les tranches de chorizo en petits morceaux et dispersez les sur le fond de tarte, versez l'appareil à quiche par dessus, saupoudrez de pecorino râpé puis disposez les têtes d'asperges selon votre inspiration.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.