



www.cueillettedecergy.fr

QUICHE AUX ASPERGES VERTES

Pour la pate :

- 150g de beurre
- 300g de farine
- 45g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau ou de lait

Pour l'appareil :

- 600g d'asperges vertes
- 20 cl de crème fraîche
- sel et poivre
- 3 gros œufs

Mélangez le sucre, la farine et le sel.

Ajoutez le beurre mou en morceau, malaxez, ajoutez un peu d'eau ou de lait.

Formez une boule et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Lavez les asperges, cuisez-les 5 minutes à la cocotte.

Egouttez-les, et réservez en huit pour la garniture.

Passez le reste au mixer.

Étalez la pâte et garnissez une tourtière avec.

Versez dedans la préparation et décorez en étoile avec les asperges.

Faites cuire au four thermostat 6, pendant environ 30 minutes.